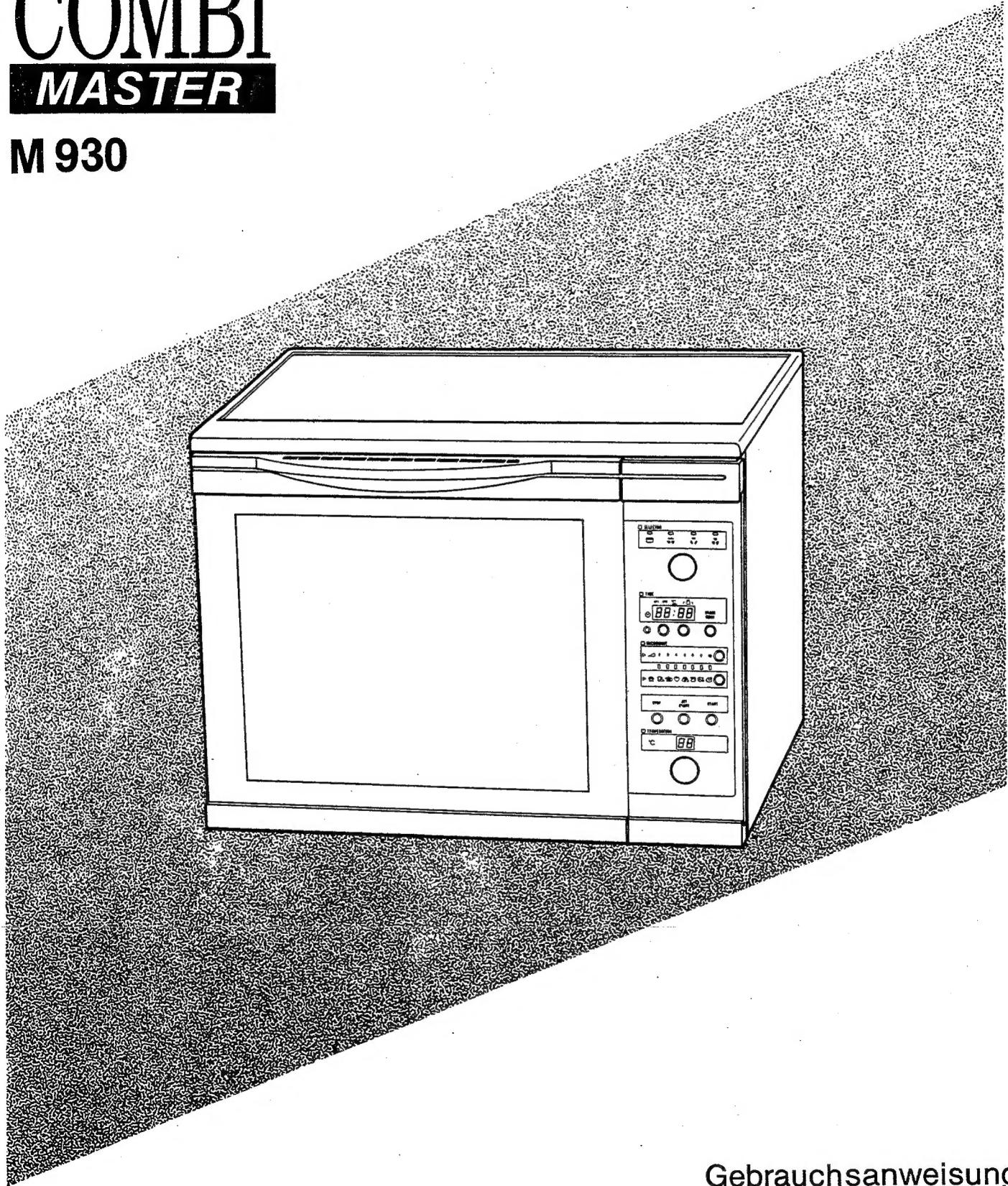


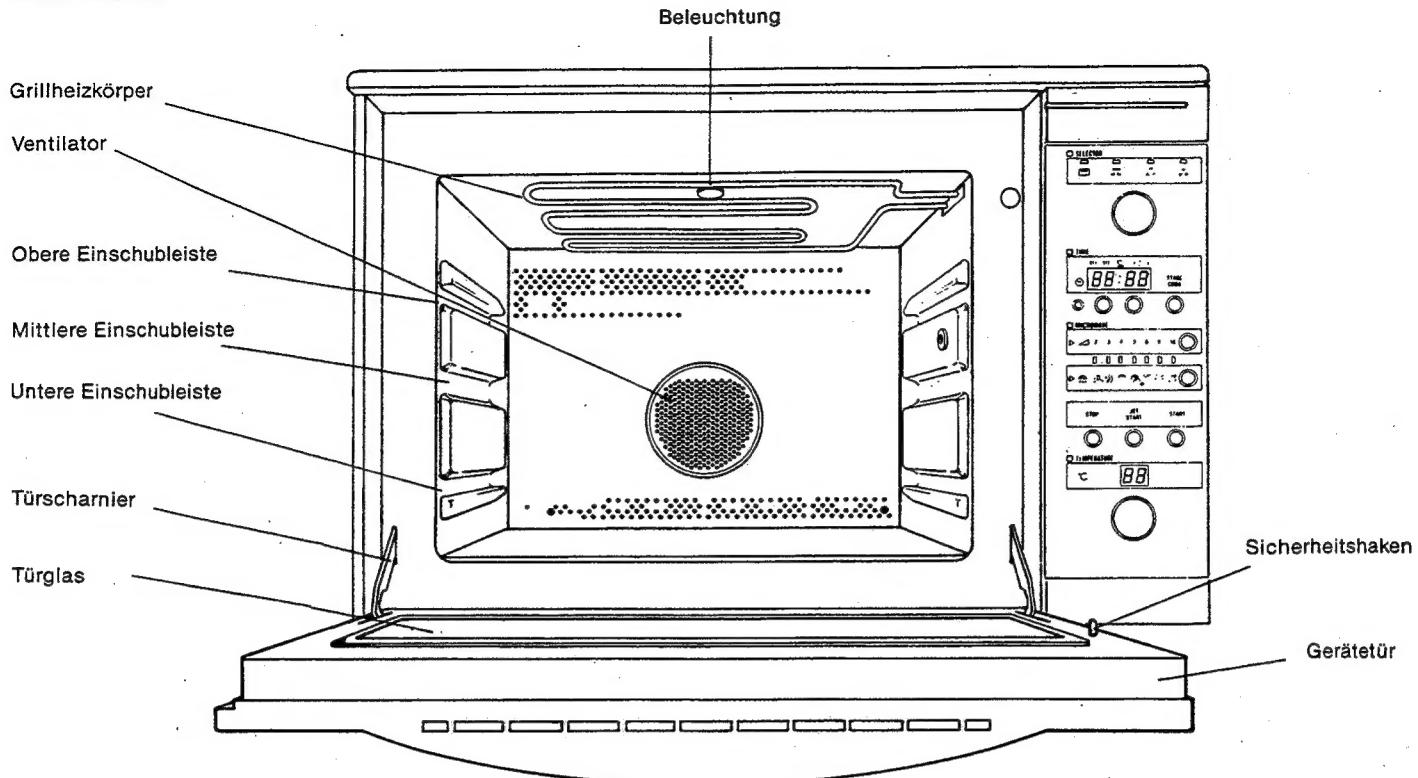
COMBI MASTER

M 930

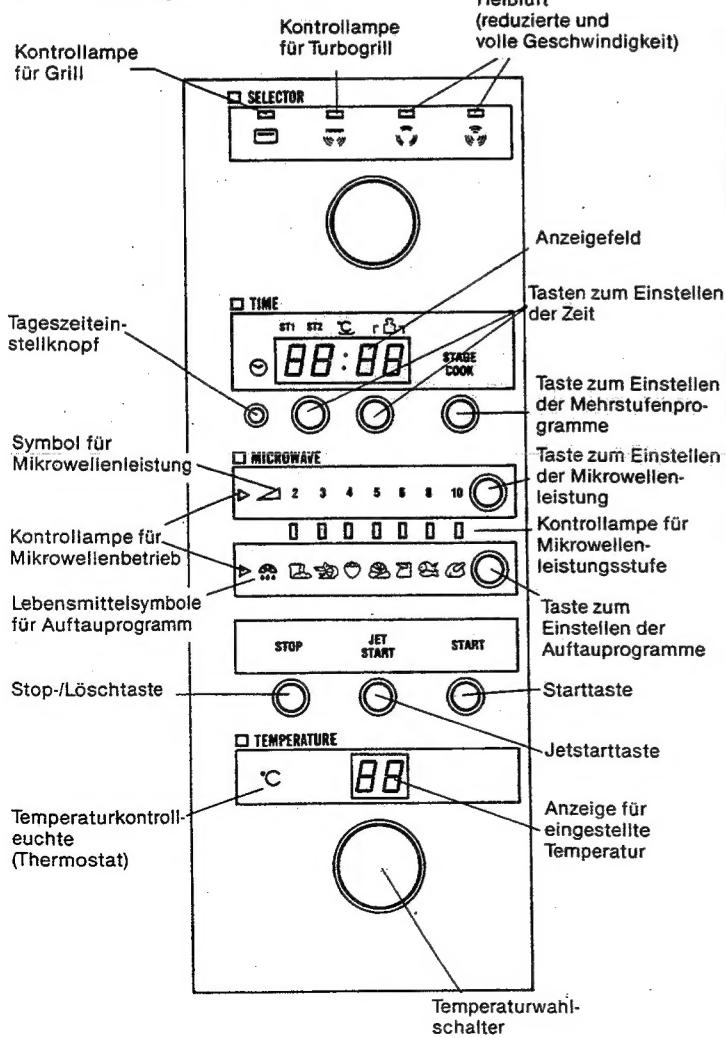


Gebrauchsanweisung
Kopie

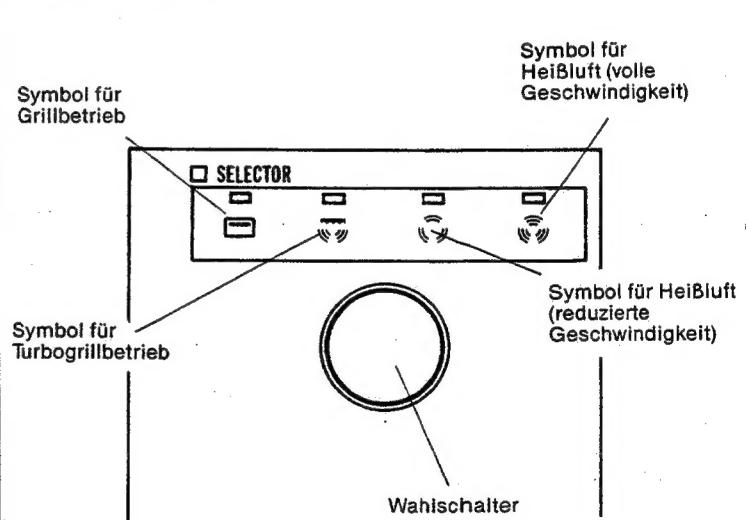
Das Gerät



Bedienungsblende



Wahlschalter



1	Aufstellanweisung	9	Heißluft
2	Vor der ersten Benutzung	10	Heißluft mit Temperaturfühler
3	Zubehör	11	Heißluft kombiniert mit Mikrowelle
4	Uhr	12	Heißluft kombiniert mit Mikrowelle und Temperaturfühler
5	Mikrowellenbetrieb	13	Mehrstufen- programme mit Kombinations- betrieb
6	Manueller Betrieb, Warmhalten, Unterbrechen, Vorheizen	14	Wartung und Pflege
7	Grill/Turbogrill	15	Technische Daten
8	Grill/Turbogrill kombiniert mit Mikrowelle		

Aufstellanweisung

Bevor sie das Gerät anschließen

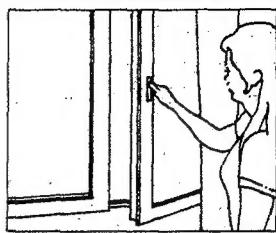
- Lesen Sie zuerst die gesamte Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Verwahren Sie die Anweisung griffbereit. Als erstes kontrollieren ob das Gerät äußerlich beschädigt ist. Transportschäden müssen innerhalb 24 Stunden dem Händler gemeldet werden.
- Lesen Sie die Garantieauskünfte und verwahren Sie die Garantieunterlagen an sicherer Stelle auf.
- Das Gerät ist für eine Netzspannung von 220—230 V, Wechselstrom 50 Hz bestimmt. Diese Daten sind auf dem Typenschild an der Geräterückseite angegeben.
- Kontrollieren Sie dann, daß das Gerät unbeschädigt ist. Kontrollieren Sie besonders, daß die Tür ordentlich geschlossen werden kann und daß die Anliegeflächen der Tür zum Gerät nicht beschädigt sind.
- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche

- auf. Das Gerät darf nicht in der Nähe einer anderen Wärmequelle aufgestellt werden. Die durch die Ventilationsöffnungen eingesaugte Kühlluft darf höchstens eine Temperatur von 35°C haben.
- Zur ausreichenden Belüftung muß der freie Abstand über dem Gerät mindestens 10 cm betragen.
- Das Gerät funktioniert nur bei geschlossener Tür.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Fernsehern, Radiogeräten oder Antennen auf — es können Störungen entstehen.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Drucksachen aus dem Garraum.
- Entfernen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum.
- Entfernen Sie die Schutzfolie von den Backblechen.

2

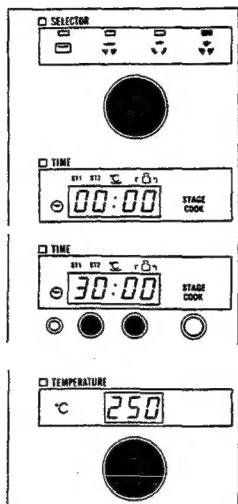
Vor der ersten Benutzung

Es ist wichtig, daß Sie den leeren Ofen 60 Minuten lang aufheizen, bevor Sie das erste Mal Speisen darin zubereiten. Während dieser Zeit empfehlen wir Ihnen, für ausreichende Belüftung Ihrer Küche zu sorgen, da es durch das Verbrennen der Fettschutzschicht auf dem Grillheizkörper zu starker Geruchsbildung kommt. Bitte gehen Sie wie folgt vor, um das Gerät aufzuheizen:



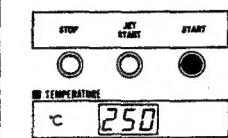
Heißluft

1. Stellen Sie durch Drehen den Wahlschalter auf Position Heißluft
- Die Kontrolllampe für Heißluft leuchtet auf



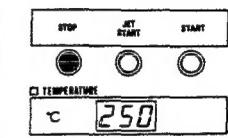
2. Drücken Sie die Taste für die Zeiteinstellung solange bis 30 Minuten im Anzeigefeld erscheint (rechte Taste +, linke Taste —)
3. Drehen Sie den Temperaturwahlschalter auf 250°C. (Überprüfen Sie, daß die Garraumtür geschlossen ist).

4. Drücken Sie die Starttaste
 - Das Gerät schaltet sich ein
 - Die Garraumbeleuchtung geht an
 - Das Gebläse schaltet sich ein
 - Die Temperaturkontrolleuchte geht an, sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht wird



5. Nach Ablauf der 30 Minuten ertönt ein akustisches Signal und die Heißluft schaltet sich ab
 - Die Kontrolllampe für Heißluft bleibt an
 - Das Gebläse bleibt an
 - Die Garraumbeleuchtung bleibt an

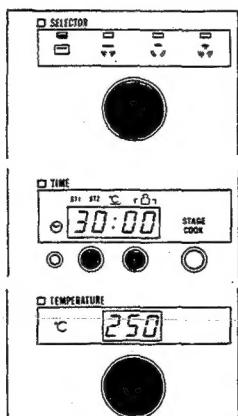
6. Drücken Sie die Stoptaste
 - Die Garraumbeleuchtung schaltet sich ab
 - Das Gebläse schaltet sich ab
 - Die Kontrolllampe bleibt an



7. Drehen Sie den Wahlschalter solange bis alle Kontrolllampen erloschen sind
8. Fahren Sie mit dem Grill fort

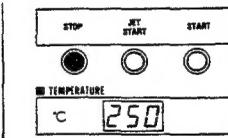
Grill

1. Stellen Sie durch Drehen den Wahlschalter auf Position Grill
- Die Kontrolllampe für Grill leuchtet auf



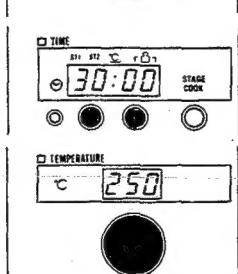
2. Drücken Sie die Taste für die Zeiteinstellung solange bis 30 Minuten im Anzeigefeld erscheint
3. Überprüfen Sie, daß die Temperatur von 250°C eingestellt ist. (Die Garraumtür muß geschlossen sein).

6. Drücken Sie die Stoptaste
 - Die Garraumbeleuchtung erlischt
 - Das Gebläse schaltet sich aus
 - Die Kontrolllampe bleibt an

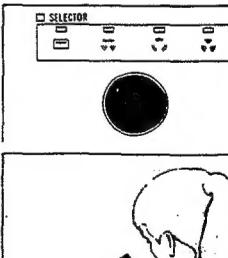


7. Drehen Sie den Wahlschalter solange bis sämtliche Kontrolllampen erloschen sind

4. Drücken Sie die Starttaste
 - Das Gerät schaltet sich ein
 - Die Garraumbeleuchtung geht an
 - Das Gebläse schaltet sich ein
 - Die Temperaturkontrolleuchte geht an, sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht wird



5. Nach Ablauf der 30 Minuten ertönt ein akustisches Signal und der Grill schaltet sich ab
 - Die Kontrolllampe für Grill bleibt an
 - Das Gebläse bleibt an
 - Die Garraumbeleuchtung bleibt an



Bitte beachten Sie: Die Fettschutzschicht ist nun entfernt und das Gerät kann benutzt werden. Ihr Gerät ist jetzt allerdings sehr heiß.

Warnhinweis: Dieses Gerät wird beim Benutzen der konventionellen Beheizungsarten auch im Kombinationsbetrieb mit Mikrowelle genauso heiß, wie ein herkömmlicher Herd. Kinder sollten aus diesem Grund beaufsichtigt werden, wenn sie sich in der Küche aufhalten.

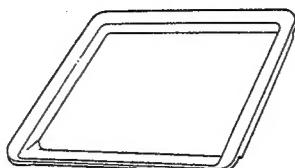
3

Zubehör

Backblech

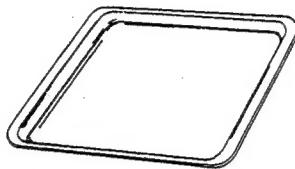
Nicht für den Mikrowellen-Solo- und Kombinationsbetrieb verwenden.

Das Backblech ist ideal für Bisquitteig, Pizza, Brötchen etc., die man direkt auf dem Blech zubereiten kann. Verwenden Sie das Backblech für den Heißluft- oder Grillbetrieb (bei Heißluft Betrieb auf zwei Ebenen möglich).



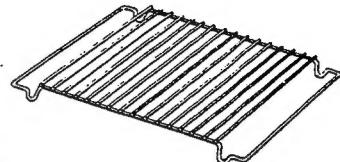
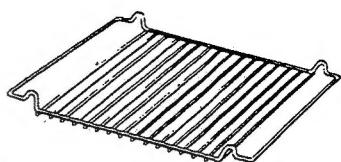
Glasfettpfanne

Die Glasfettpfanne ist für alle Funktionen geeignet. Die Glasfettpfanne fängt das heruntertropfende Fett und Speiseteilchen auf, damit der Garraumboden nicht verschmutzt. Benutzen Sie sie zusätzlich zum Gitterrost. Sie können sie einzeln auch als Kochgeschirr verwenden.



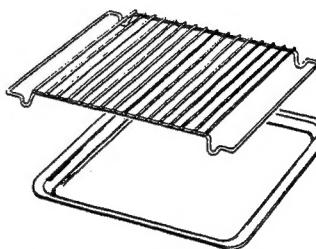
Gitterrost

Für alle Funktionen geeignet, einschließlich Mikrowellenbetrieb. Der Gitterrost erlaubt die Zirkulation von Heißluft um die Speise. Er ist so konstruiert, daß er auch im Mikrowellenbetrieb benutzt werden kann. Der Gitterrost muß immer in der Mitte zwischen Rückwand und Tür liegen. Er darf die Rückwand nicht berühren, um Funkenüberschläge zu vermeiden.



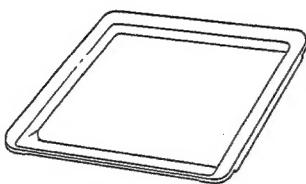
Gitterrost mit Glasfettpfanne

Für alle Funktionen geeignet. Wenn Sie Speisen direkt auf dem Gitterrost zubereiten, schieben Sie immer die Glasfettpfanne darunter.

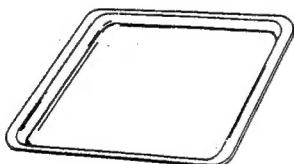


Dieses Zubehör kann bei Ihren Einzelhändler bezogen werden

Backblech AKB 676



Glasfettpfanne AKB 678



Auftaurost AKB 673

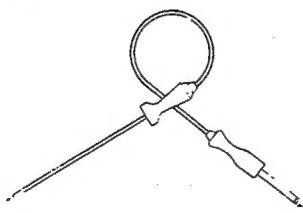
Nur im Mikrowellensolobetrieb einsetzen! Nicht bei Heißluft oder Grillbetrieb benutzen. Wenn Sie das Auftauprogramm einsetzen, legen Sie den Auftaurost in die Glasfettpfanne, besonders wenn Sie Lebensmittel auftauen, bei denen Flüssigkeit austreten kann z. B. Hähnchen oder Fleischstücke. Verwenden Sie den Rost auch beim Auftauen von Brot, um ein Aufweichen der Unterseite zu vermeiden.



Temperaturfühler AKB 672

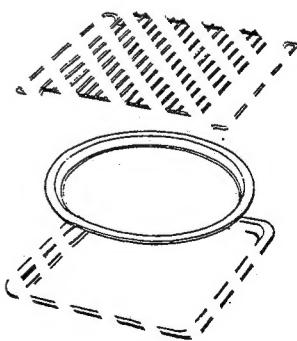
Sie können den Temperaturfühler sowohl für das Kochen als auch für das Wiederwärmen benutzen. Er mißt die Kerntemperatur der Speisen und zeigt diese im Anzeigefeld an. Sie können den Temperaturfühler bei den Betriebsarten Mikrowelle und/oder Heißluft einsetzen.

Sie können den Temperaturfühler nicht im Grill-/Turbogrillbetrieb benutzen. Legen Sie den Temperaturfühler während dem Reinigen nie ins Wasser. Nach Gebrauch nur mit einem feuchten Tuch oder Küchenrolle abwischen.



Aluminium-Fettpfanne speziell für Kombination-Betrieb AKB 677

Beim Zubereiten von sehr fettem Fleisch und Geflügel wird das Fett durch die Mikrowellen auf sehr hohe Temperaturen erhitzt. Um Verschmutzungen des Garraumes durch Fettspritzer und Rauch zu vermeiden, wird die Aluminium-Fettpfanne auf die Glasfettpfanne unter den Gitterrost mit dem Fleisch/Geflügel gelegt, um das herabtropfende Fett aufzufangen. Das Aluminium verhindert, daß die Mikrowellen dieses Fett überhitzen.



Zubehör

Konventioneller Betrieb

Wenn Sie mit Heißluft, Grill oder Turbogrill arbeiten, muß das verwendete Geschirr hitzebeständig bzw. backofengeeignet sein.

Mikrowellenbetrieb

Wenn Sie mit Mikrowelle arbeiten, muß das verwendete Geschirr mikrowellentransparent sein. Außerdem muß es gegenüber den Temperaturen der erhitzen Speise beständig sein.

Kombinationsbetrieb

Wenn Sie Mikrowelle kombiniert mit Heißluft, Grill oder Turbogrill benutzen, sollte das verwendete Geschirr sowohl mikrowellentransparent als auch hitzebeständig sein.

Welches Zubehör darf in Ihrem Gerät benutzt werden?

Material	Heißluft	Turbogrill/Grill	Mikrowelle	Kombination
Glas (allgemein)	nein	nein	ja (1)	nein
Glas (hitzebeständig)	ja	ja (4)	ja (1)	ja (1)
Glaskeramik und Keramik (hitzebeständig)	ja	ja	ja (1)	ja (1)
Tongeschirr	ja	ja	ja (1)	ja (1)
Porzellan (hitzebeständig)	ja	ja (4)	ja (1)	ja (1)
Kunststoff (allgemein)	nein	nein	ja (4)	nein
Kunststoff (hitzebeständig)	ja (4)	nein	ja	ja (4)
Aluminiumgeschirr/Aluminiumfolie	ja	ja	nein (2)	nein (2)
Backbleche	ja (3)	ja	nein	nein
Metall	ja	ja	nein	ja (6)
Papier	nein	nein	ja (5)	nein
Glasfettpfanne	ja	ja	ja	ja
Rost	ja	ja	ja	ja
Metallbackformen	ja	nein	nein	ja

(1) — Ohne Metallteile oder Metalldekor.

(2) — Es ist möglich, Aluminiumfolie zum Abdecken empfindlicher Teile zu verwenden (dies verhindert ein Übergaren),

(3) — Die mitgelieferten Backbleche für Heißluft/Grill sind für den Solobetrieb geeignet, jedoch nicht für die Mikrowelle.

(4) — Siehe dazu die Herstellerangaben.

(5) — Für kurzfristiges Erhitzen.

(6) — Wenn ein Teil des Lebensmittels frei bleibt.

Verwendung von Einwegbehältern aus Aluminium

Grundsätzlich gilt die Regel, keine Metallbehälter in der Mikrowelle zu benutzen. Bei Beachtung der nachstehend aufgeführten Punkte können zum Erhitzen und Auftauen Einwegaluminiumbehälter verwendet werden. Behälter aus Plastik oder Pappe ergeben allerdings kürzere Gewärmzeiten und bessere Resultate.

- Entfernen Sie immer den Deckel, da sonst das Mikrowellengerät beschädigt werden könnte.
- Verwenden Sie nur neue und unbeschädigte Aluminiumbehälter.
- Behälter, die höher als 5 cm sind, sollten nicht verwendet werden.
- Der Behälter muß mindestens zur Hälfte gefüllt sein.

- Zu den Seitenwänden des Mikrowellengerätes und auch zwischen den Aluminiumbehältern selbst, muß ein Mindestabstand von 1 cm eingehalten werden, um Funkenüberschläge zu vermeiden.
- Der Aluminiumbehälter muß immer auf der Bodenplatte stehen.
- Permanente Verwendung von Aluminiumbehältern verkürzt die Lebensdauer des Magnetrons.
- Das Erhitzen von Lebensmitteln in Aluminiumbehältern erfordert im Verhältnis zu Plastik-, Porzellan- oder Pappbehältern bis zum Doppelten der Zeit. Die Garzeit kann sehr unterschiedlich sein.

4

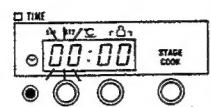
Uhr

Tageszeitanzeige

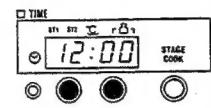
Beim erstmaligen Anschluß an das Stromnetz oder nach einem Stromausfall hat das Gerät keine Digitalanzeige. Wenn gewünscht, kann die Tageszeit programmiert werden. Wenn nicht, bleibt das Display solange ohne Anzeige, bis die Kochzeit eingegeben wird.

Einstellung der Uhr

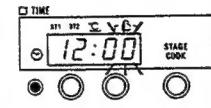
1. Drücken Sie den Tageszeit-einstellknopf. Die beiden linken Ziffern für die Stunden blinken



2. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Zeit (rechte Taste +/linke Taste —) so lange bis die richtige Stunde angezeigt ist. Bitte beachten Sie, daß es eine 24 h Uhr ist.



3. Drücken Sie den Tageszeit-einstellknopf erneut und die beiden rechten Ziffern blinken.



4. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Zeit solange bis die richtigen Minuten angezeigt sind (rechte Taste +/linke Taste —)



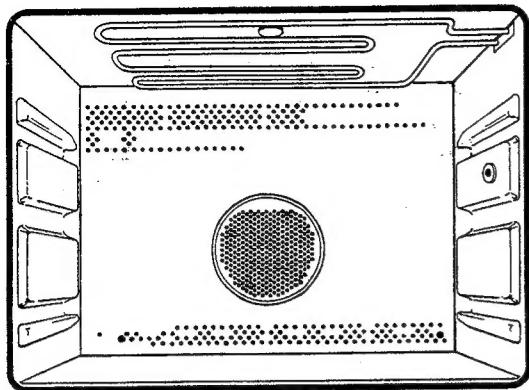
5. Drücken Sie den Tageszeit-einstellknopf erneut und die Uhr beginnt zu arbeiten.



Beachten Sie: Die aktuelle Uhrzeit kann auch während dem Kochvorgang durch Drücken des Tageszeiteinstellknopfes abgefragt werden. Die Uhrzeit erscheint dann 3 Sekunden lang in der Digitalanzeige. Wenn Sie, nachdem die Tageszeit eingestellt ist, diese Funktion nicht mehr benötigen, drücken Sie den Tageszeit-einstellknopf und die Anzeige wird nach 30 Sekunden erloschen oder die Stoptaste drücken.

5

Mikrowellen



Mikrowellen — was ist das?

Mikrowellen sind eine Art von elektromagnetischer Energie. Gewöhnliches Tageslicht und Radiowellen sind zwei andere. Der einzige Unterschied zwischen diesen drei Arten von Energie ist die Wellenlänge.

Mikrowellen werden von Wasser und Fett (Öl) aufgenommen. Alle Speisen enthalten Wasser oder Fett und stellen deshalb Empfänger für die Mikrowellenenergie dar. Die Wassermoleküle werden von den Mikrowellen in Bewegung versetzt, wodurch sich das Wasser erhitzt.

Genauso wie gewöhnliches Tageslicht durch Glas, durchsichtigen Kunststoff und Luft dringt, können die Mikrowellen Material wie Papier, Glas, Porzellan, Kunststoff und Luft durchdringen. Diese Materialien werden also nicht von den Mikrowellen erhitzt.

Mikrowellen werden von Metall reflektiert, zurückgeworfen, so wie ein Spiegel Licht reflektiert.

Wichtige Hinweise bei der Anwendung von Mikrowellengeräten

Mikrowellengeräte sind sicher; zur Vermeidung von Schäden und eventuellen Verletzungen sind jedoch folgende Punkte zu beachten:

- Beim Kochen, insbesondere beim Nacherhitzen von Flüssigkeiten (Wasser) im Mikrowellengerät kann es vorkommen, daß die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Die Flüssigkeit siedet nicht gleichmäßig. Dieser sogenannte Siedeverzug kann bei Entnahme des Gefäßes (Erschütterung) zu einer plötzlich beginnenden Dampfblasenbildung und somit zu plötzlichem Überkochen führen (Verbrennungsgefahr). Um dies zu vermeiden, sollte ein Teelöffel in das Gefäß mit Wasser gegeben werden und vor dem Erhitzen umgerührt werden. Die Funktion des Mikrowellengerätes wird in diesem Falle durch das Metall nicht beeinflußt.
- Keine festverschlossenen Behälter im Mikrowellengerät erhitzen, da der Dampf nicht entweichen und ein Überdruck entstehen kann (öffnen).
- Metallklemmen oder Verschlüsse, die Metalldrähte enthalten, können Funkenbildung im Gerät verursachen und sind deshalb zu entfernen.
- Kontrollieren Sie, ob sich das Material des Behälters zur Verwendung in Mikrowellengeräten eignet. Bestimmte Kunststoffe können "weich" werden und ihre Form verlieren. In anderen Kunststoffen und bestimmten Keramiktypen können Risse entstehen, besonders beim Erwärmen von geringen Speisemengen.
- Die Eignung eines Behälters kann kontrolliert werden, indem man ihn mitten in das Gerät stellt, eine mit Wasser gefüllte Kaffeetasse daneben stellt und dann mit voller Leistung eine Minute lang erhitzt. Der Behälter sollte danach nicht mehr als handwarm sein.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt stehen, besonders nicht, wenn Speisen in Papier, Kunststoffen oder anderen brennbaren Materialien erwärmt werden.

- Bei viel zu langer Erwärmungszeit können bestimmte Lebensmittel verkohlen, wobei sich gegebenenfalls Rauch entwickelt. Halten Sie hierbei die Tür geschlossen und schalten Sie das Gerät aus, um eventuell entfachendes Feuer zu ersticken.
- Das Gerät darf nicht ohne Speisen/Getränke eingeschaltet sein, da sonst das Gerät beschädigt werden kann.
- Ganze Eier, mit oder ohne Schale, können nicht gekocht oder wieder aufgewärmt werden, da sie oft innen überhitzt werden und dann zerplatzen.
- Gewisse Lebensmittel mit niedrigem Wassergehalt wie z.B. Speiseöl, Blockschokolade und Backwerk mit süßen Füllungen, sind vorsichtig zu erwärmen, sonst können sie zu heiß werden oder den Behälter beschädigen.
- Verwenden Sie keine Behälter oder Verpackungen aus Metall, falls diese nicht ausdrücklich zum Erwärmen im Mikrowellengerät bestimmt sind. Das Metall reflektiert nämlich die Mikrowellen und diese können dann die jeweilige Speise nicht erreichen.
- Für Mikrowellengeräte zugelassene Behälter und Verpackungen sind mit Informationstext und Gebrauchsanweisung versehen. *Diese sind unbedingt zu beachten!*
- Verwenden Sie keine Teller oder Behälter, die aus gefärbtem Glas bestehen oder mit Metalldekor versehen sind, da diese beschädigt werden können.
- Beim Erwärmen von Babyflaschen und Babynahrung ist unbedingt darauf zu achten, daß diese nicht verschlossen in das Mikrowellengerät gestellt werden. Bei Milchflaschen ist auch der Sauger zu entfernen. Nach Entnahme der Babyflasche ist der Inhalt umzurühren und die Temperatur des Inhalts zu überprüfen.

Garen, Erwärmen und Auftauen im Mikrowellengerät

In einem Mikrowellengerät werden die Moleküle der jeweiligen Speise von den Mikrowellen in Schwingung versetzt. Diese Schwingung erzeugt Reibungswärme. Die Mikrowellen dringen von allen Seiten her gleichzeitig einige Zentimeter in die Speise ein. Es wird also nicht nur die Speisenoberfläche erwärmt. Da kein Topf und keine Pfanne zuerst erhitzt werden muß, erfolgt die Erwärmung schnell und energiesparend. Das Kochgeschirr wird nur durch die warme Speise erwärmt; demnach besteht keine Gefahr des Anbrennens.

Die Geschmacksstoffe und der Nahrungswert der Speise werden im Mikrowellengerät besser erhalten als beim herkömmlichen Kochen. Das beruht darauf, daß die Speisen schneller und mit einem geringeren Wasserzusatz gekocht werden. Das Zubereiten von Speisen im Mikrowellengerät ist dem herkömmlichen Kochen sehr ähnlich; das Erwärmen geht jedoch schneller und auf andere Weise vor sich. Die Rezeptskala an der Geräteoberseite gibt Richtlinien für die allereinfachsten Koch-, Erwärmungs- und Auftauzeiten an.

Garen

Mit Zeit und Leistung

Mit Speisenthermometer

Das Garen kann entweder mit Zeit und Leistungswahl oder mit Hilfe des Speisenthermometers erfolgen.

Garen mit Zeit und Leistung

Das Garen mit Zeit- und Leistungswahl geht sehr schnell und kann für eine Reihe von Speisen wie z.B. Gemüse, Fleisch, Fisch, Geflügel und Suppen verwendet werden.

Garen mit Speisenthermometer

Hierbei hat man eine sehr gute Kontrolle über die Kerntemperatur beim Zubereiten von Speisen wie z.B. Roastbeef oder großen Forellen.

Erwärmung

Mit Zeit und Leistung

Mit Speisenthermometer

Jet

Die Erwärmung von schon zubereiteten Gerichten ist ein Anwendungsbereich des Mikrowellengerätes. Das Erwärmen geht schnell und schonend vor sich und ist von Nahrungsgesichtspunkten her weitaus am besten. Die Speise kann direkt auf dem Teller erwärmt werden, falls sich dieser hierfür eignet. Das Erwärmen einer Portion direkt auf dem Teller für einen spät ankommenden Gast dauert 2–3 Minuten. Das Erwärmen oder Wiederaufwärmen im Mikrowellengerät kann auf drei verschiedene Weisen erfolgen.

Erwärmung mit Zeit und Leistung

Durch Einstellung der richtigen Zeit und Leistungsstufe können Sie die Speise auf die gewünschte Temperatur erwärmen, bis zur Siedetemperatur.

Erwärmung mit dem Speisenthermometer

Mit dem Speisenthermometer erhält man die genaueste Endtemperatur. Dieses Verfahren eignet sich am besten zum Erwärmen von z.B.: Säuglingsnahrung. Alle Temperaturen von 35°C bis 95° können eingestellt werden.

Bei Benutzung des Speisenthermometers laufen Sie keine Gefahr, daß Getränke zu heiß werden oder überkochen.

Jet

Mit der Jetstufe können Sie besonders schnell wiedererwärmen. Besonders empfehlenswert für Speisen mit einem hohen Wassergehalt.

Auftauen

Mit Zeit und Leistung

Auftauen mit Gewichtsautomatik

Das Mikrowellengerät eignet sich ausgezeichnet zum Auftauen von tiefgekühlten Waren, sowohl rohe Lebensmitteln als auch fertig zubereitete Speisen.

Auftauen mit Zeit- und Leistung:

Auftauen kann mit Hilfe von Zeit und Leistung erfolgen, am besten mit der Auftaustufe . Wird eine zu hohe Leistungsstufe eingestellt, können gewisse Teile der Speise angegart werden, während andere noch immer gefroren sind.

Zum Auftauen von rohen Lebensmitteln verwendet man die mit dem Auftausymbol gekennzeichnete Leistungsstufe. Für schon zubereitete Speisen und gebackenes Brot kann eine etwas höhere Leistungsstufe verwendet werden.

Auftauen mit Gewichtsautomatik:

Ihr Mikrowellengerät hat eine besondere, automatische Auftaufunktion. Die aufzutauende Lebensmittelgruppe sowie dessen Gewicht muß am Gerät eingestellt werden, das hierfür mit 7 verschiedenen Stufen ausgerüstet ist und damit allen vorkommenden Lebensmittelarten angepaßt werden kann.

Allgemeine Hinweise

Da sich das Zubereiten von Speisen im Mikrowellengerät teilweise vom herkömmlichen Kochen unterscheidet, müssen bei der Verwendung des Mikrowellengerätes folgende Grundregeln beachtet werden:

Wahl der Leistungsstufen

Die Wahl verschiedener Leistungsstufen ermöglicht eine erhöhte Flexibilität beim Kochen im Mikrowellengerät, genau wie beim gewöhnlichen Kochen.

Dieses Mikrowellengerät hat folgende Leistungsstufen:

Stufe 10 volle Leistung des Gerätes wird zum Zubereiten und Erhitzen von Gemüse, Fisch, Fleisch u.a.m. verwendet.

Stufe 7—8 entspricht 3/4 Leistung. Diese Stufen sind beim vorsichtigeren Zubereiten zu empfehlen, z.B. bei Soßen mit hohem Proteingehalt, Käse- und Eiergerichten und beim Fertigkochen von Eintopfgerichten.

Stufe 4—6 die mittlerere Geräteleistung eignet sich zum Garen sowie zum Erwärmen.

Stufe 1 verwendet man zum Auftauen, besonders von rohen Zutaten. Auch Stufe 2 kann sich hierfür eignen.

Stufe 2 ist die niedrigste Leistungsstufe des Mikrowellengerätes und wird beispielsweise zum Anwärmen von Butter, Käse und Eis verwendet.

Wenn die Speise nicht fertig gegart ist

Kontrollieren Sie folgende Punkte:

- Drückten Sie wieder die Starttaste, nachdem Sie zur Kontrolle der Speise die Gerätetür geöffnet hatten?
- War die richtige Leistungsstufe eingestellt?
- War die eingestellte Zeit ausreichend? (Die Zeiten im Kochbuch sind annähernde Zeiten und von Ausgangstemperatur, Speisemenge, Kompaktheit u.a.m. abhängig.)
- War der Behälter für die Verwendung im Mikrowellengerät geeignet?

Wenn die Speise überhitzt ist, d.h. ausgetrocknet oder verbrannt

- War die Leistungsstufe zu hoch?
- War die eingestellte Zeit zu lang? (Die Zeiten im Kochbuch sind annähernde Zeiten und von Ausgangstemperatur, Speisemenge, Kompaktheit u.a.m. abhängig.)

Daran sollten Sie beim Auftauen denken

- Die Form der Verpackung beeinflusst die Auftauzeit. Flache längliche Verpackungen ermöglichen kürzere Auftauzeiten als hohe.
- Entfernen Sie angetaute Teile; lose Stücke tauen schneller auf.
- Bedecken Sie dünne empfindliche Teile mit Aluminiumfolie bevor sie zu garen beginnen.
- Nach dem Auftauen in der Mikrowelle sollte das Lebensmittel noch leicht gefroren sein und erst während der Stehzeit völlig auftauen.

Speisemenge

Je größer die Speisemenge ist, die zubereitet, aufgetaut oder erwärmt werden soll, desto länger dauert es. In der Regel benötigt man für die doppelte Speisemenge fast die doppelte Zeit.

Ausgangstemperaturen der Speise

Je kälter die in das Mikrowellengerät gestellte Speise ist, desto länger dauert es. Eine Speise mit Zimmertemperatur wird also schneller fertig als eine Speise mit Kühltemperatur.

Zusammensetzung der Speise

Speisen, die sehr viel Fett und Zucker enthalten, werden schneller warm als Speisen, die sehr viel Wasser enthalten. Fett und Zucker erreichen beim Zubereiten auch eine höhere Temperatur als Wasser.

Je kompakter die Speise ist, desto länger dauert die Zubereitung. Bei kompakten Lebensmitteln, wie z.B. Fleisch, dauert das Erwärmen oder Auftauen länger als bei porösen Gerichten, wie z.B. Sandkuchen.

Rühren und Wenden

Rühren und Wenden sind Kochtechniken, die sowohl beim konventionellen als auch beim Kochen in der Mikrowelle gebräuchlich sind. Dadurch wird die Hitze schneller in die Speisemitte transportiert und ein Überkochen am Rand und an den Ecken wird vermieden. Wenden ist besonders bei großen, kompakten Lebensmitteln zu empfehlen.

Abdecken von Speisen

Bei der Zubereitung kann man die Speise abdecken, um

- Spritzer im Garraum zu verhindern;
- die Feuchtigkeit in der Speise beizubehalten;
- die Garzeit herabzusetzen.

Als Deckel können alle Materialien verwendet werden, die Mikrowellen durchlassen. Siehe Abschnitt "Welche Behälter kann man im Mikrowellengerät verwenden?"

Anstechen/Umrühren

- In Nahrungsmitteln mit Schalen oder Häuten, wie z.B. Kartoffeln, Tomaten oder Würsten, entsteht bei der Erwärmung ein Dampfdruck. Um einem Zerplatzen vorzubeugen, sticht man mit einer Gabel oder einem Zahnstocher die Schale an.
- Nach dem Erwärmen von Säuglingsnahrung soll immer gut umgerührt werden, um eine gleichmäßige Verteilung der Wärme sicherzustellen.

Stehzeit

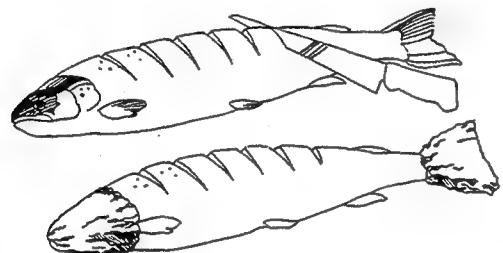
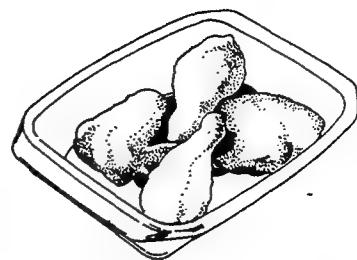
Planen Sie immer nach Gebrauch der Mikrowelle eine Stehzeit ein — egal ob im oder außerhalb des Gerätes. Die Stehzeit nach dem Auftauen, Kochen oder Wiedererwärmen verbessert immer das Ergebnis, da in dieser Zeit ein Temperaturausgleich in der Speise stattfindet.

Beim Mikrowellenkochen gart die Speise auch nach dem Abschalten weiter, nicht mehr durch die Mikrowellen bedingt, sondern durch die gespeicherte Wärme im Lebensmittel. Die Länge der Stehzeit ist abhängig von der Größe und der Kompaktheit der Speise. Manchmal genügt die Zeit, die benötigt wird, bis die Speise am Tisch steht. Allerdings bei großen, kompakten Speisen kann die Stehzeit bis zu 10 Minuten betragen. Während dieser Zeit steigt die Kerntemperatur im Lebensmittel um bis zu 8°C und die Speise wird in dieser Zeit fertig gegart.

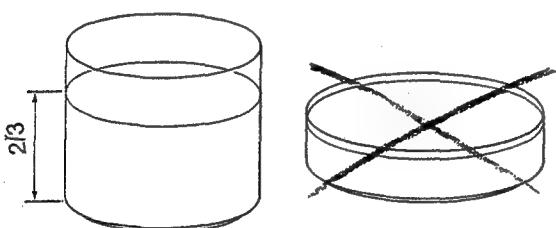
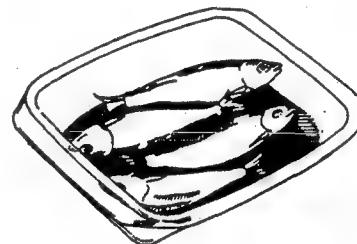
Anordnung der Speisen

das beste Ergebnis erhält man bei einer gleichmäßigen Verteilung der Speisen auf dem Teller.

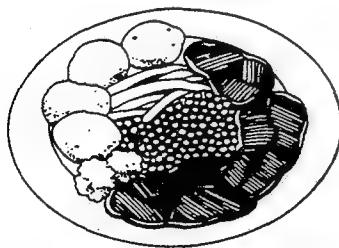
- Legen Sie eine Portion so auf den Teller, daß die dicksten, kompaktesten Teile außen liegen und die dünnsten oder leichtesten in der Mitte.
- Wieder aufzuwärmende Kartoffeln sollten nicht schwerer sein als 60—75 g, was in etwa der Größe eines Eies entspricht. Größere Kartoffeln sind zu teilen und mit der Schnittfläche nach unten auf den Teller zu legen.
- Bei der Zubereitung von z.B. Kartoffeln legen Sie die Kartoffeln zu einem Ring; so erreichen sie ein gleichmäßiges Garen.



Beim Wiederaufwärmen oder Zubereiten eines ganzen Fisches ritzen Sie die Fischhaut ein, um Rissen vorzubereiten. Legen Sie auch kleine Stücke von Aluminiumfolie über den Kopf und Schwanz des Fisches, um ein Überhitzen zu verhindern.



Füllen Sie Behälter nur zu 2/3 beim Aufwärmen von Soße oder Suppe.

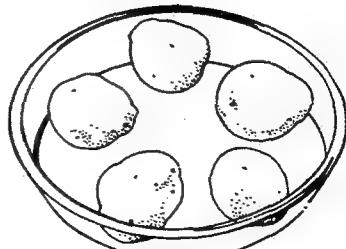


Legen Sie dünne Scheiben von Fleisch aufeinander oder versetzt aufeinander. Dickere Scheiben, z.B. Hackbraten und Würste, legt man dicht nebeneinander.

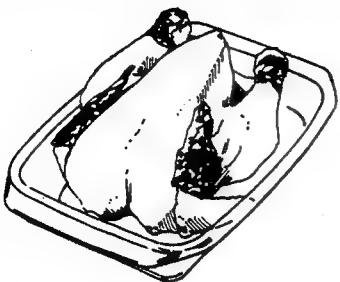
Bei der Zubereitung von unregelmäßig geformten Lebensmitteln werden die dünneren Teile früher fertig als die dickeren Teile. Legen Sie deshalb dünnere Hähnchenteile wie Flügel und Schenkel in die Mitte der Schüssel oder Form.

Ungleichmäßig geformte Lebensmittel wie z.B. Fisch sind so im Gerät anzuordnen, daß die dünneren Schwanzteile in der Mitte liegen.

Je kompakter die Speise ist, desto länger ist die Garzeit. Poröser Sandkuchen wird früher fertig als kompakte Kartoffeln, obwohl beide Nahrungsmittel etwa dieselbe Größe besitzen.



Beim Aufwärmen von mehreren gleichförmigen Teilen, werden diese ringförmig auf den Teller gelegt.



Warnung!

- Viele verschiedene Arten von Sonderzubehör sind im Handel erhältlich. Überzeugen Sie sich vor dem Einkauf davon, daß das Sonderzubehör sich wirklich für Mikrowellengeräte eignet!
- Wenn Sie Speisen in das Gerät stellen, so überzeugen Sie sich davon, daß Speise, Behälter und/oder gegebenenfalls die Abdeckung nicht mit den Seitenwänden oder der Oberseite des Garraums in Berührung kommen, da Verfärbungen entstehen können.

Kleine Stücke Aluminiumfolie können zum Abdecken von Teilen verwendet werden, die schneller fertig werden als andere. Beispielsweise deckt man die Flügel- und Schenkelteile bei Hähnchen ab um ein Austrocknen zu verhindern.

Welche Behälter kann man im Mikrowellengerät verwenden?

Behälter aus **Porzellen** und **Keramik** eignen sich ausgezeichnet. Die meisten Behälter aus **Glas** eignen sich auch sehr gut zur Verwendung in Mikrowellengeräten. Kristall kann zerspringen und ist deshalb nicht zu verwenden. Auch gefärbtes Glas kann beschädigt werden.

Kunststoffe und **Papier** eignen sich unter der Voraussetzung, daß sie ausreichend temperaturbeständig sind. Unter der Überschrift **WICHTIGE HINWEISE BEI DER ANWENDUNG VON MIKROWELLENGERÄTEN** ist beschrieben, wie man die Eignung eines Behälters zur Verwendung im Mikrowellengerät prüft.

Verwenden Sie auch nie Teller oder Behälter mit Dekor, die Metall enthalten (z.B. Goldrand), da auch diese beschädigt werden können. Kleine Stücke aus Aluminiumfolie können verwendet werden, **aber nur** zum Abdecken beispielsweise der dünnsten Teile der Flügel und Schenkel eines Hähnchens, um einem Überhitzen vorzubeugen.

Zum Bräunen in Mikrowellengeräten ist ein spezielles Bräunungsgeschirr erforderlich, das als Sonderzubehör erhältlich ist.

Garen mit Zeit und Leistung

Vergewissern Sie sich, daß der Wahlschalter auf 0 — Position steht.

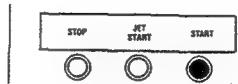
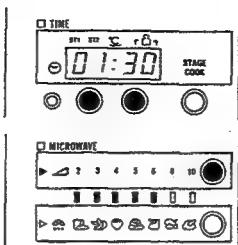
1. Stellen Sie die Speise in das Gerät und schließen Sie die Tür.

2. Drücken Sie die Tasten zum Einstellen der Zeit bis die gewünschte Gardauer erscheint.

3. Drücken Sie den Mikrowellenleistungsschalter bis die gewünschte Leistungsstufe erscheint.

• Die Kontrolllampe für Mikrowelle ist an.

4. Drücken Sie die Starttaste
• Die Garraumbeleuchtung geht an
• Das Gebläse schaltet sich ein
• Das Gerät ist in Betrieb

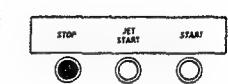


5. Nach Ablauf der Gardauer ertönt ein akustisches Signal

- Die Mikrowelle schaltet sich ab
- Das Gebläse bleibt an
- Die Garraumbeleuchtung bleibt an
- Die Mikrowellenkontrolllampe erlischt

6. Drücken Sie die Stoptaste

- Die Garraumbeleuchtung schaltet sich ab
- Das Gebläse schaltet sich ab



Unterbrechen des Kochvorganges siehe Kapitel 6.

Beachten Sie: Sowohl Garzeit als auch Leistungsstufe können während des Kochens verändert werden.

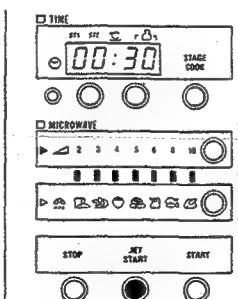
Jet

Vergewissern Sie sich, daß der Wahlschalter auf 0 — Position steht. Diese Funktion ermöglicht sowohl schnelles Wiedererwärmen von Speisen und als auch diese warmzuhalten.

Automatische Einstellung von Zeit und Leistung mit Starten und Warmhalten.

1. Stellen Sie die Speise, die erhitzt werden soll, in das Gerät und schließen Sie die Tür.

2. Einmal die Jetstarttaste drücken. Es werden automatisch 30 Sekunden und die höchste Mikrowellenleistung eingestellt. Durch mehrmaliges Drücken der Jetstarttaste kann die Zeit in 30 Sekundenschritten auf bis zu 5 Minuten erhöht werden.



3. Gebläse bleibt an

- Garraumbeleuchtung bleibt an
- Mikrowellenkontrolllampe erlischt

4. Stoptaste drücken

- Das Gebläse schaltet ab
- Die Garraumbeleuchtung erlischt
- Das Gerät schaltet ab

Beachten Sie: Die Zeit- und Leistungseinstellung kann nicht mehr verändert werden, wenn Sie die Jetstarttaste gedrückt haben. Zum Löschen müssen Sie jetzt die Stopptaste drücken.

Beispiel:

Schnelles Erhitzen einer Portion Suppe etwa 200 ml.

1. Die Suppe in einem mikrowellengeeigneten Gefäß in das Gerät stellen und Türe schließen.

2. Die Jetstarttaste 3 mal drücken.

- Die angezeigte Zeit beträgt 1:30 min

- Das Gerät startet automatisch mit höchster Leistungsstufe ohne drücken der Starttaste

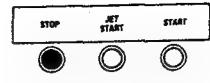
3. Nach Ablauf der Gardauer ertönt 3 mal ein akustisches Signal und das Gerät schaltet auf die Warmhaltefunktion um; im Anzeigefeld erscheint "hold". Die Suppe wird nun



bis zur Entnahme warmgehalten.
 • Die Mikrowellenkontrolllampe erlischt

4. Stoptaste drücken

- Das Gebläse schaltet ab
- Die Garraumbeleuchtung erlischt
- Das Gerät schaltet ab



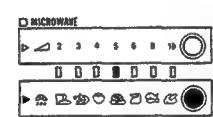
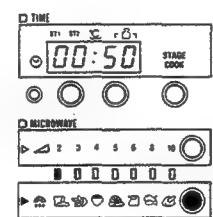
Auftauen mit Gewichtsautomatik

Vergewissern Sie sich, daß der Wahlschalter auf 0 — Position steht.

1. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Auf-tauprogramme. Die Ziffern im Anzeigefeld geben das Gewicht in Gramm an und die Leistungsskala zeigt die erste von sieben Lebensmittelarten an

- Die Kontrolllampe für Auf-tauautomatik leuchtet auf

2. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Auf-tauprogramme und wählen Sie die Lebensmittelkategorie, diese sind Brot, Schalentiere, Beeren, Gemüse, Fleisch, Fisch oder Geflügel.



3. Drücken Sie die Zeit-einstelltasten und geben damit das Lebensmit-telgewicht ein.

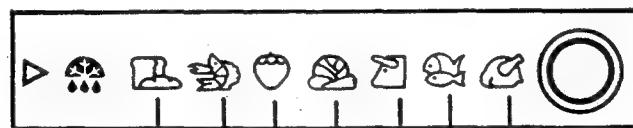
4. Drücken Sie die Starttaste. Am Anzeigefeld erscheint nun die für das Auftauen benötigte Zeit und diese beginnt ab-zulaufen.



5. Wenn Sie das Auftauen nach dem Starten noch unter-brechen wollen, müssen Sie die Stoptaste drücken. Weder die Dauer noch die Leistungsstufe kann während des Auftauprogramms geändert werden.



Unterbrechen des Auftauvorganges siehe Kapitel 6.



Brot, wie z.B.

- Brötchen
- Brotlaibe
- Kuchen



Schalentiere,
wie z.B.

- Krabben
- Krebse
- Hummer



Beeren, wie z.B.

- Erdbeeren
- Himbeeren
- Brombeeren



Gemüse, wie z.B.

- Brokkoli
- Blumenkohl
- Gemüsemischungen



Geflügel, wie z.B.

- Hähnchen, ganz oder in Teilen
- Truthahn



Fisch, wie z.B.

- Dorschfilets
- Schollenfilets
- Forelle



Fleisch, wie z.B.

- Schweinekoteletts
- Steaks
- Lammbraten
- Hackfleisch
- Braten

Wichtig

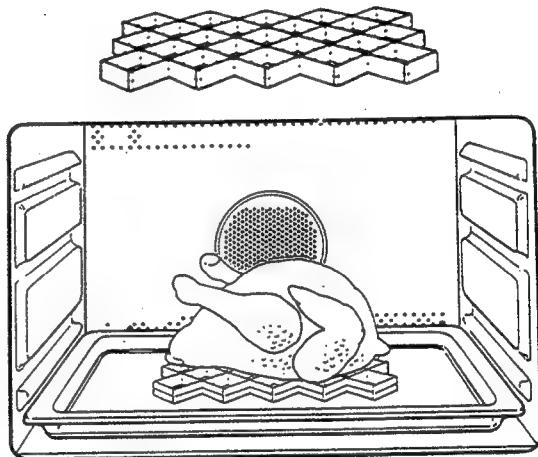
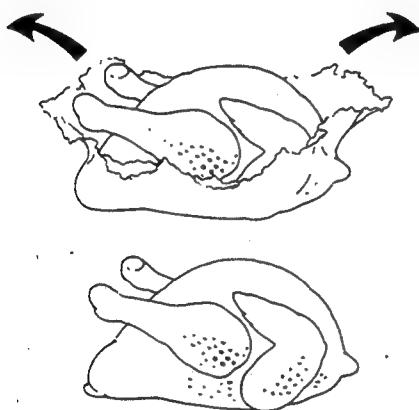
Bei der Verwendung der Gewichtsautomatik gibt man nur das Nettogewicht der aufzutauenden Nahrungsmittel ein. Bedienen Sie sich der Gewichtsautomatik nur für nicht zubereitete Lebensmittel, abgebrühtes Gemüse, gekochte Schalentiere und Brot.

Die Gewichtsautomatik bringt das beste Ergebnis, wenn die aufzutauenden Nahrungsmittel eine Temperatur von -18°C haben und direkt aus dem Gefriergerät kommen. Wenn die aufzutauenden Lebensmittel/Speisen wärmer sind als die Lagertemperatur (-18°C), z.B. wenn sie im Eisfach des Kühlschranks verwahrt wurden oder eine gewisse Zeit bei Zimmertemperatur gelagert wurden, ist die zum Auftauen berechnete Zeit zu lang. Hierbei besteht

die Gefahr, daß gewisse Teile zu warm und nicht nur aufgetaut werden. Ein niedrigeres Gewicht bedeutet kürzere Auftauzeit; geben Sie also in diesen Fällen ein etwas niedrigeres Gewicht als das tatsächliche ein. Eine andere Möglichkeit in diesem Fall ist das Auftauen mit Hilfe von Zeit und Leistung (Auftaustufe).

Die Gewichtsautomatik ist so konzipiert, daß die Lebensmittel im Kern noch gefroren sein können, eine Weiterverarbeitung (z.B. würzen) ist jedoch möglich. Für ein vollständiges Auftauen muß eine Standzeit, die je nach Lebensmittelart variiert, vorgesehen werden. Um das beste Auftauergebnis zu erzielen, verwenden Sie immer den speziellen Auftaurost.

Die Abbildungen zeigen wie man den Auftaurost verwendet.



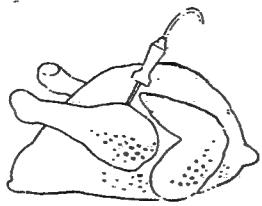
Garen mit Speisenthermometer

- Das Speisenthermometer sollte in die Mitte des dicksten Teil des Garguts eingesteckt werden, da die dies längste Garzeit braucht.
- Die Spitze des Speisenthermometers darf nicht mit Knochen in Kontakt kommen. Stecken Sie das Speisenthermometer auch nicht in fette Teile des Garguts, da fette Teile schneller von Mikrowellen gegart werden und deshalb zu früh die Endtemperatur erreichen.
- Die Spitze des Speisenthermometers soll, wenn möglich, nicht mit dem Behälter in Kontakt kommen.

- Verwenden Sie das Speisenthermometer nicht zur Herstellung von Naschereien, Marmelade und derartigem. Auch nicht für Gerichte, die eine längere Zeit sieden oder kochen sollen, da die höchste einstellbare Temperatur 95°C ist.
- Tauchen Sie bei der Reinigung das Speisenthermometer nie ins Wasser ein, sondern nur mit einem gut ausgewrungenen Tuch sauber machen.

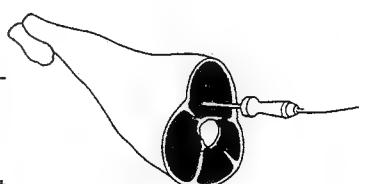
Hähnchen

Beim Garen eines Hähnchens mit Speisenthermometer stecken Sie das Thermometer in den fleischigen Teil des Hähnchens, hinter den Schenkel aber nicht in den Hohlraum durchstecken. Das Thermometer soll aber nicht mit den Knochen in Kontakt kommen.



Lammfleisch

Beim Garen von Lammbraten stecken Sie das Speisenthermometer in den fleischigsten Teil. Vermeiden Sie, daß die Spitze des Speisenthermometers mit dem Knochen in Kontakt kommt.



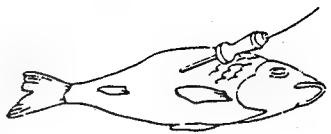
Schweinefleisch

Beim Garen von Schweinefleisch stecken Sie das Speisenthermometer am besten in die dickste Stelle des Garguts ein. Vermeiden Sie, das Thermometer in den speckigen Teil oder neben den Knochen zu stecken. Die geeignete Kerntemperatur für Fleisch finden Sie unten.



Fisch

Das Speisenthermometer kann beim Garen von ganzen Fischen verwendet werden, wie z.B. Hecht und Lachs. Stecken Sie die Spitze des Speisenthermometers in den dicksten Teil des Fisches hinter dem Kopf, aber nicht in die Gräten. Die geeignete Kerntemperatur beim Garen von Fisch ist 66—70°C.



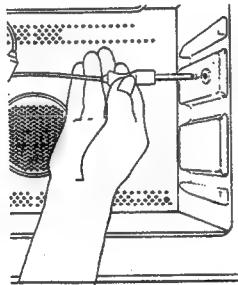
Empfohlene Kerntemperatur

Fisch	66—70°C (volle Leistung)	Hähnchen	86—88°C (volle Leistung)
Rinderbraten	rare 54—56°C (halbe Leistung)	Lamm	74—76°C (halbe Leistung)
medium	60—62°C (halbe Leistung)	Schwein	70—78°C (volle Leistung)
well done	66—68°C (halbe Leistung)		

Anwendung des Speisenthermometers

Vergewissern Sie sich, daß der Wahlschalter auf 0 — Position steht.

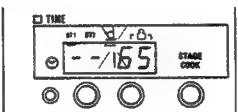
1. Stecken Sie das Speisenthermometer fest in die Anschlußsteckdose des Gerätes.



Im Anzeigefeld erscheint nun die Temperatur in °C

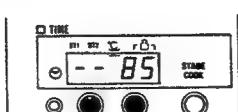
- Die Kontrolllampe für den Temperaturfühler blinkt und zeigt an, daß die Temperatur geringer als 35°C ist.
- Die Kerntemperatur stellt sich automatisch auf 65°C ein.

2. Stecken Sie das Speisenthermometer in die Mitte der Speise.

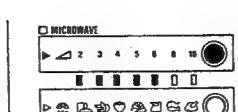


3. Schließen Sie die Türe.

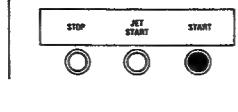
4. Drücken Sie die Zeiteinstellknöpfe so lange, bis die beiden rechten Ziffern die gewünschte Kerntemperatur anzeigen. (Der Temperaturbereich ist zwischen 35—95°C).



5. Wenn Sie eine geringere Mikrowellenleistung als die höchste Stufe wünschen, stellen Sie diese mit der Taste zum Einstellen der Mikrowellenleistung ein.

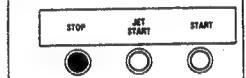


6. Drücken Sie die Starttaste. Der Kochvorgang beginnt.



7. Wenn das Lebensmittel die eingestellte Kerntemperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal 3 mal und die Mikrowelle wird abgeschaltet. Auf dem Anzeigefeld erscheint die Kerntemperatur solange bis die Stoptaste gedrückt wird.

8. Drücken Sie die Stoptaste.



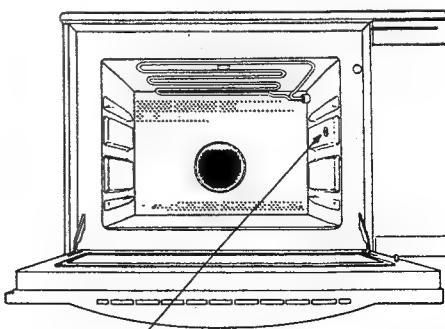
Beachten Sie: Die beiden linken Ziffern zeigen die momentane Kerntemperatur der Speise an, solange sie über 35°C und unter der Endtemperatur liegt. Sie können sowohl die eingestellte Mikrowellenleistungsstufe als auch die Kerntemperatur während dem Garen verändern.

Falls die Speise nach dem Garvorgang für einige Zeit im Gerät gestanden ist, kann die Speisentemperatur etwas gesunken sein. Dann drücken Sie zuerst die Taste zum Einstellen der Mikrowellenleistung, dann die Starttaste und die Speise wird erneut auf die anfangs eingestellte Kerntemperatur erhitzt.

Warnung

Das Gerät nie mit dem Speisenthermometer starten, wenn dieses nicht im Garraum angeschlossen ist. Das Speisenthermometer würde sonst zerstört werden.

Unterbrechen des Kochvorganges siehe Kapitel 6.

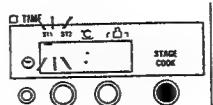


Die Buchse in der rechten Garraumwand ist mit einem Gummistopfen verschlossen. Stecken Sie diesen Gummistopfen bitte immer in die Buchse wenn Sie nicht das Garthermometer verwenden, um ein Verschmutzen der Buchse zu verhindern.

Kochen mit mehreren Programmstufen (Vergewissern Sie sich, daß die Türe geschlossen ist)

Anwendung der Mehrstufenprogramme

1. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Mehrstufenprogramme, die erste Kontrolllampe blinkt und der erste Kochabschnitt kann eingegeben werden.

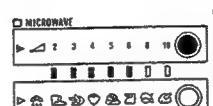


Beachten Sie: Das automatische Auftauprogramm kann nur in der ersten Stufe eingegeben werden.

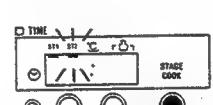
2. Drücken Sie die Zeiteinstelltafel, um die gewünschte Kochzeit einzugeben.



3. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Mikrowellenleistung, um die gewünschte Leistung einzustellen.



4. Drücken Sie erneut die Taste zum Einstellen der Mehrstufenprogramme, die erste Kontrolllampe leuchtet nun auf und zeigt an, daß diese Stufe bereits programmiert ist. Die Kontrolllampe der zweiten Stufe blinkt und ist bereit zum Eingeben. Wiederholen Sie dafür die Schritte 2—3 um das zweite Programm einzugeben.



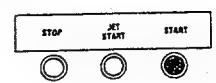
5. Drücken Sie erneut die Taste zum Einstellen der Mehrstufenprogramme, die beiden Kontrolllampen leuchten auf, und zeigen an, daß diese Stufen bereits programmiert sind.

- Im Anzeigefeld erscheint nun die Angabe, die in der ersten Stufe programmiert ist.



6. Drücken Sie die Starttaste.

- Die Garraumbeleuchtung geht an.
- Das Gebläse schaltet sich ein.
- Das Gerät ist in Betrieb.



Das Mehrstufenprogramm läuft immer von links nach rechts ab, d. h. zuerst Stufe 1 und dann Stufe 2. Nach Ablauf der ersten Stufe ertönt ein akustisches Signal, die Kontrolllampe erlischt und die nächste Stufe läuft jetzt ab.

So können Sie das Mehrstufenprogramm überprüfen/ändern bevor Sie zu kochen beginnen:

1. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Mehrstufenprogramme.
2. Zuerst wird die unter Stufe 1 eingespeicherte Information gezeigt.
3. Überprüfen/ändern Sie die Information von Stufe 1.
4. Drücken Sie die Taste Mehrstufenprogramme erneut um die Information abzuspeichern.
5. Die in Stufe 2 abgespeicherte Information erscheint auf dem Anzeigefeld.
6. Überprüfen/ändern Sie die Information von Stufe 2.
7. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Mehrstufenprogramme erneut um die Information abzuspeichern.

Beachten Sie: Falls Sie nur Zeiten auf beiden Stufen einstellen (also keine Mikrowellenleistung eingeben) arbeitet das Gerät als Kurzzeitwecker, pro Stufe für maximal 2 Stunden.

Unterbrechen des Kochvorganges siehe Kapitel 6.

6

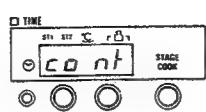
Manueller Betrieb, Warmhalten, Unterbrechen, Vorheizen

Manueller Betrieb

Bei den Funktionen Grill/Turbogrill und Heißluft kann das Gerät nur durch Drücken der Starttaste in Betrieb gesetzt werden. Dies bedeutet, daß Sie dieses Gerät wie einen konventionellen Backofen benutzen können. Wenn Sie im manuellen Betrieb arbeiten, wird die Mikrowelle nie zugeschaltet.

Wenn Sie mit der manuellen Funktion arbeiten, erscheinen im Anzeigefeld zuerst Zahlen bis zu 3 Sekunden und dann erscheint das Wort "cont", um zu bestätigen, daß das Gerät im manuellen Betrieb benutzt wird. Falls Sie einmal vergessen, die Stoptaste zu drücken, schaltet sich das Gerät nach 9 Stunden und 59 Minuten ab.

Um zu überprüfen wie lange das Gerät bereits im manuellen Betrieb arbeitet, müssen Sie nur die rechte Taste für die Zeiteinstellung drücken und die Garzeit erscheint für 3 Sekunden im Anzeigefeld. Falls Sie dies länger sehen wollen, halten Sie diese Taste so lange gedrückt, und die abgelaufene Zeit wird angezeigt bis Sie die Taste wieder loslassen.



Unterbrechen des Kochvorganges

Während dem Garen kann die Türe jederzeit geöffnet werden, um nachzusehen, oder die Speise falls notwendig zu wenden.

Wenn die Türe geöffnet wird, blinkt das Anzeigefeld um anzudecken, daß der Koch/Wiedererwärmvorgang unterbrochen ist. Wenn Sie die Türe öffnen, beachten Sie bitte folgendes:

Falls Sie den Kochvorgang fortsetzen wollen

Schließen Sie die Türe und drücken erneut die Starttaste. **Beachten Sie:** Wenn Sie mit der Jetstufe arbeiten, müssen Sie die Jetstarttaste erneut drücken.

Falls Sie den Kochvorgang nicht mehr fortsetzen wollen

Nehmen Sie die Speise aus dem Gerät und drehen Sie alle Knöpfe auf 0, schließen Sie die Türe und drücken die Stoptaste.

Nach dem Kochen

Drehen Sie den Wahlschalter immer auf 0 wenn Sie mit den traditionellen Funktionen gearbeitet haben.

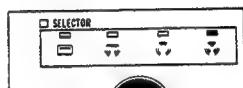
Warmhalten

Diese Gerät ist mit einer Warmhaltefunktion nach dem Wiedererwärmen ausgestattet. Diese Funktion wird automatisch zugeschaltet, wenn Sie mit der Jetstufe gearbeitet haben. Nach Ablauf der Garzeit erscheint dann auf dem Anzeigefeld "hold" und das Gerät hält mit der geringsten Mikrowellenleistung die Speise für bis zu 20 Minuten warm. Nach Ablauf der 20 Minuten schaltet sich die Mikrowelle ab.

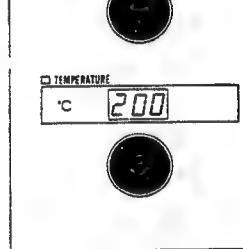
Vorheizen

Manchmal ist es notwendig das Gerät vorzuheizen um beste Resultate zu erzielen. Vorheizen erfolgt immer mit einem leeren Garraum, und daher darf die Mikrowelle nicht zugeschaltet sein. Wenn dabei die Mikrowelle zugeschaltet wird, kann dies zu einer Beschädigung des Gerätes führen. Wir empfehlen Ihnen zum Vorheizen den manuellen Betrieb zu wählen, da bei dieser Funktion die Mikrowelle nicht zugeschaltet wird. Türe schließen.

1. Den Wahlschalter auf die gewünschte Position drehen.

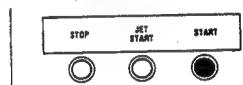


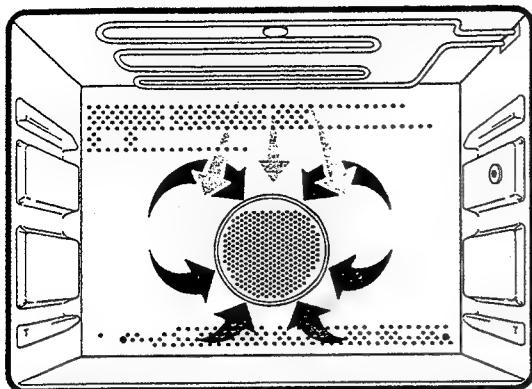
2. Den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur drehen.



3. Die Starttaste drücken. Wenn Sie keine Zeit eingeben, schaltet das Gerät automatisch auf manuellen Betrieb.

- Die Temperaturkontrolleuchte leuchtet auf. Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.





Grill

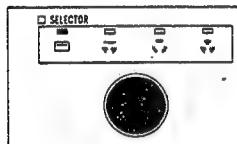
Der Grillheizkörper befindet sich an der Decke des Gerätes, und kann die Oberfläche der Speisen schnell bräunen. Wir empfehlen Ihnen den Grill vor der Benutzung für einige Minuten vorzuheizen. Wählen Sie diese Funktion für die Zubereitung von Snacks, Hamburger, Würsten, Steaks und Koteletts. Der Grill eignet sich besonders für flache Grilladen.

Turbogrill

Die Hitze kommt vom Grillheizkörper und gleichzeitig wird die Luftumwälzung zugeschaltet um die Hitze gleichmäßig zu verteilen. Diese Funktion ist ideal um Speisen an der Oberseite zu bräunen und knusprig zu machen, während diese garen ohne daß sie verbrennen. Wir empfehlen diese Funktion für die Zubereitung von Braten, Hühnerbrüsten, Spießen und Fisch. Der Turbogrill ist besonders geeignet für runde oder unregelmäßig geformte Speisen.

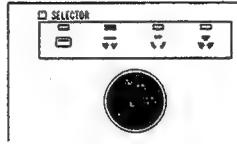
Einstellung von Grill/Turbogrill

1. Drehen Sie den Wähl-
schalter auf die Position
Grill.

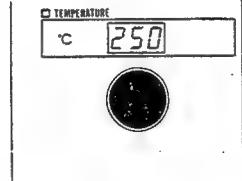


2. Drücken Sie die Zeitein-
stelltaste solange bis die
gewünschte Zeit auf dem
Anzeigefeld erscheint.

1. Drehen Sie den Wähl-
schalter auf die Position
Turbogrill.

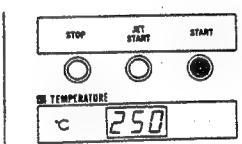


3. Drehen Sie den Tempera-
turwahlschalter auf die
gewünschte Temperatur.
Vergewissern Sie sich,
daß die Türe geschlossen
ist.



4. Drücken Sie die Starttaste

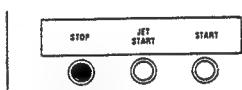
- Die Temperaturkontrolleuchte geht an, sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht wird
- Die Garraumbeleuchtung geht an
- Das Gebläse schaltet sich ein
- Das Gerät schaltet sich ein



Beachten Sie: Sowohl Zeit- als auch Temperatureinstellung können während dem Betrieb geändert werden.

5. Nach Ablauf der Gardauer ertönt ein akustisches Signal, und das Grillelement schaltet sich ab.

- Die Garraumbeleuchtung bleibt an
- Das Gebläse bleibt an



6. Drücken Sie die Stoptaste

- Die Garraumbeleuchtung erlischt
- Das Gebläse schaltet sich ab

Manueller Betrieb siehe Kapitel 6.

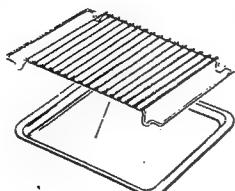
Unterbrechen des Kochvorganges siehe Kapitel 6.

Zubehör

Vergewissern Sie sich, daß das verwendete Geschirr und Zubehör sowohl backofengeeignet als auch feuerfest ist.

Gitterrost

Sie können direkt die Speisen auf den Rost legen, oder darauf das Geschirr stellen.



Glasfettpfanne

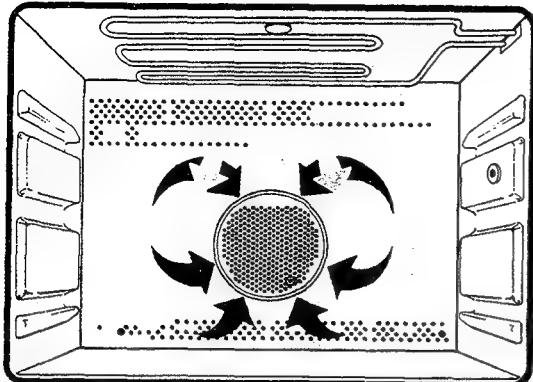
Scheiben Sie diese direkt unter den Gitterrost um austretenden Saft aufzufangen.

Tips

- Öffnen Sie die Türe nicht zu lange, wenn Sie mit Grill oder Turbogrill arbeiten, da die Temperatur schnell sinken kann.
- Für beste Garergebnisse wenden und drehen Sie die Speisen nach etwa der Hälfte der Garzeit.
- Weitere Tips und Hinweise entnehmen Sie dem Kochbuch.

8

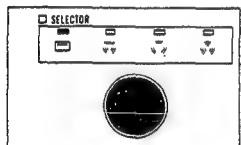
Grill/Turbogrill kombiniert mit Mikrowelle



Benutzen Sie diese Funktion für die Zubereitung von Hähnchen, Braten, Fische oder Aufläufe. Dabei können Sie bis zu 50% der Garzeit einsparen.

Einstellung von Grill/Turbogrill kombiniert mit Mikrowelle.

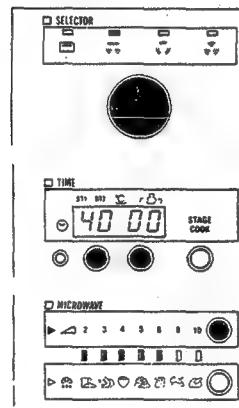
1. Drehen Sie den Wahlschalter auf die Position Grill.



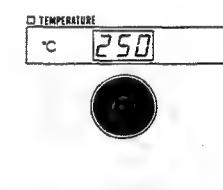
2. Drücken Sie die Zeiteinstelltafel solange bis die gewünschte Garzeit erscheint.

3. Drücken Sie die Taste zur Einstellung der Mikrowellenleistung solange bis die gewünschte Leistung eingestellt ist.

1. Drehen Sie den Wahlschalter auf die Position Turbogrill.

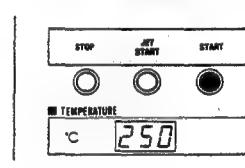


4. Drehen Sie den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur. (Tür geschlossen).



5. Drücken Sie die Starttaste

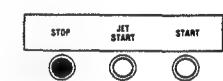
- Die Temperaturkontrolleucht geht an, sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- Die Garraumbeleuchtung geht an
- Die Mikrowellenkontrolllampe geht an
- Das Gebläse schaltet sich ein
- Das Gerät schaltet sich ein



6. Nach Ablauf der Kochzeit ertönt ein akustisches Signal und sowohl Grill/Turbogrill als auch die Mikrowelle schalten sich ab.

• Die Garraumbeleuchtung bleibt an

• Das Gebläse bleibt an



7. Drücken Sie die Stoptaste

- Die Garraumbeleuchtung erlischt
- Das Gebläse schaltet sich ab

Unterbrechen des Garvorganges siehe Kapitel 6.

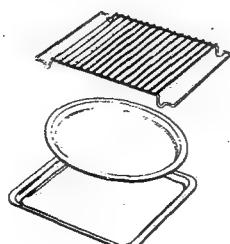
Beachten Sie: Um sicher zu geben, daß die maximale Mikrowellenleistung nicht länger als eine Stunde eingestellt ist, wird die Mikrowellenleistung auf Stufe 5 begrenzt, wenn Sie diese länger als eine Stunde einstellen. Sie können sowohl die Zeit als auch die Leistung während dem Garvorgang ändern.

Zubehör

Vergewissern Sie sich, daß das verwendete Geschirr und Zubehör sowohl backofengeeignet, hitzebeständig und mikrowellentransparent ist.

Aluminium-Fettpfanne speziell für Kombination-Betrieb

Beim Zubereiten von sehr fettem Fleisch und Geflügel wird das Fett durch die Mikrowellen auf sehr hohe Temperaturen erhitzt. Um Verschmutzungen des Garraumes durch Fettspritzer und Rauch zu vermeiden, wird die



Aluminium-Fettpfanne auf die Glasfettpfanne unter den Gitterrost mit dem Fleisch/Geflügel gelegt, um das herabtropfende Fett aufzufangen. Das Aluminium verhindert, daß die Mikrowellen dieses Fett überhitzen.

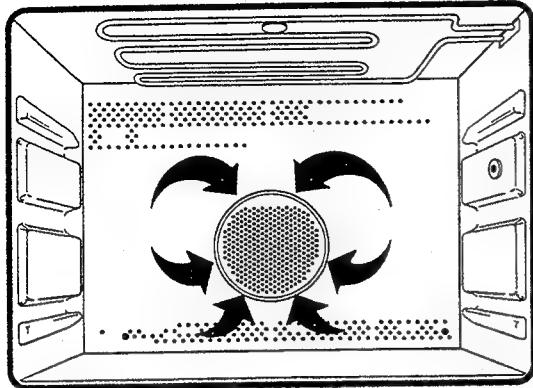
Tips

- Wenn Sie tiefgefrorene Fertiggerichte im Kombinationsbetrieb zubereiten, sollten Sie eine geringere Mikrowellenleistung wählen, um ein gleichmäßiges Garen sicherzustellen.
- Schneiden oder stechen Sie Speisen mit Haut wie beispielsweise Fisch und Geflügel vor dem Garen ein.
- Im Kombinationsbetrieb ist es nicht notwendig den Grill vorzuheizen
- Weitere Tips und Hinweise entnehmen Sie dem Kochbuch

9

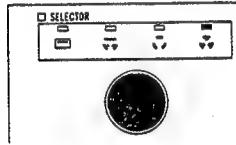
Heißluft

Bei Garzeiten unter 15 Minuten das Gerät vorheizen

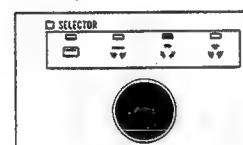


Einstellung der Heißluft (Tür geschlossen)

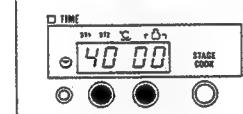
1. Drehen Sie den Wahlschalter auf Heißluft 1 (volle Geschwindigkeit)



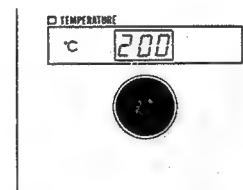
1. Drehen Sie den Wahlschalter auf Heißluft 2 (reduzierte Geschwindigkeit)



2. Drücken Sie die Zeiteinstelltaste solange, bis die gewünschte Zeit auf dem Anzeigefeld erscheint.



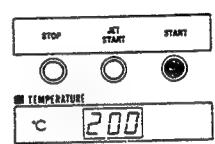
Manueller Betrieb siehe Kapitel 6.



3. Drehen Sie den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur.

4. Drücken Sie die Starttaste

- Die Temperaturkontrolleucht geht an, sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist
- Die Garraumbeleuchtung geht an
- Das Gebläse schaltet sich ein
- Das Gerät schaltet sich ein



Beachten Sie: Sowohl Zeit- als auch Temperatureinstellung können während dem Betrieb geändert werden.

5. Nach Ablauf der Gardauer ertönt ein akustisches Signal und die Heißluft schaltet sich ab.

- Die Garraumbeleuchtung bleibt an
- Das Gebläse bleibt an



6. Drücken Sie die Stoptaste

- Die Garraumbeleuchtung schaltet sich ab
- Das Gebläse schaltet sich ab

Unterbrechen des Kochvorganges siehe Kapitel 6.

Zubehör

Vergewissern Sie sich, daß das verwendete Geschirr und Zubehör backofengeeignet und hitzebeständig ist.

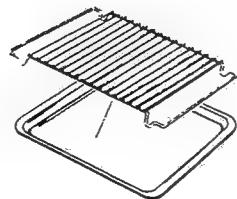
Gitterrost

Sie können darauf direkt Speisen legen oder Geschirr auf den Rost stellen.

Glasfettpfanne

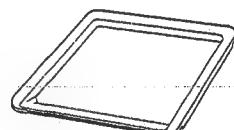
Schieben Sie sie bis zur Garraumrückwand ein.
Sie können sie verwenden als:

- Backblech
- Fettpfanne



Backbleche

Im konventionellen Gebrauch wie bei Ihrem bisherigen Backofen benutzen.
Schieben Sie sie bis zur Garraumrückwand ein.

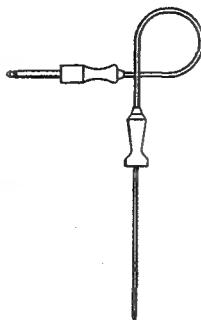
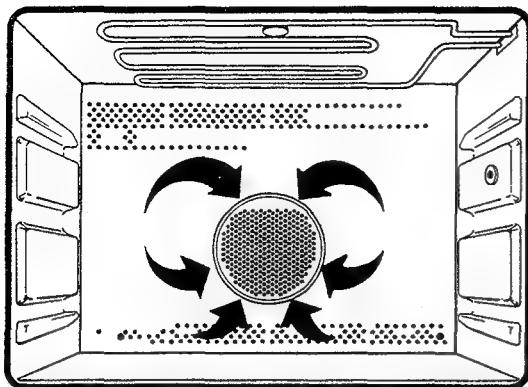


Tips

- Wenn Sie auf zwei Ebenen backen, verwenden Sie die erste und die dritte Einschubleiste, besonders bei der Zubereitung von Plätzchen, Meringuen und Semmeln.
- Wenn Sie mit einem Backblech arbeiten, benutzen Sie die zweite Einschubleiste.
- Weitere Tips und Hinweise entnehmen Sie Ihrem Kochbuch
- Wenn Sie mit Heißluft arbeiten, sollten die Temperaturen etwa 25°C niedriger sein als bei Ober- und Unterhitzebetrieb

10

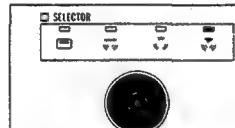
Heißluft mit Temperaturfühler



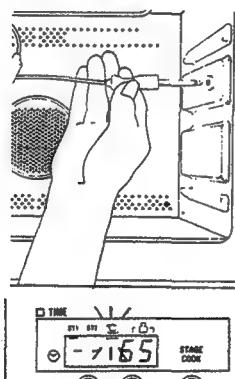
Wir empfehlen diese Funktion wenn Sie eine exakte Kerntemperatur im Lebensmittel erreichen wollen, besonders wenn Sie Roastbeef, Schweinebraten oder Geflügel zubereiten.

Einstellung von Heißluft mit Temperaturfühler

1. Drehen Sie den Wahlschalter auf Heißluft.



2. Stecken Sie das Speisenthermometer fest in die Anschlußsteckdose im Gerät.



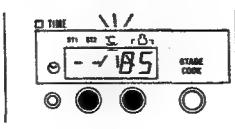
Im Anzeigefeld erscheint nun die Temperatur in °C

- Die Temperaturkontrolllampe blinks
- Es wird automatisch eine Kerntemperatur von 65°C eingestellt

3. Stecken Sie das Speisenthermometer in die Mitte der Speise.

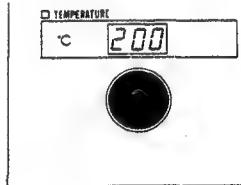


4. Schließen Sie die Türe.

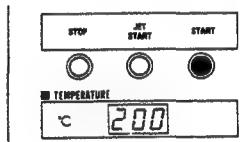


5. Drücken Sie die Zeiteinstellknöpfe solange, bis die beiden rechten Ziffern die gewünschte Kerntemperatur anzeigen. Der Temperaturbereich ist zwischen 35—95°C.

6. Drehen Sie den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur.



7. Drücken Sie die Starttaste. Der Garvorgang beginnt.

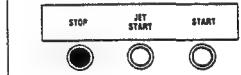


8. Wenn die Speise die eingestellte Kerntemperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal und die Heißluft schaltet sich ab. Auf dem Anzeigefeld erscheint solange die aktuelle Kerntemperatur der Speise bis Sie die Stopptaste drücken.

- Die Temperaturkontrollleuchte erlischt
- Die Garraumbeleuchtung bleibt an
- Das Gebläse bleibt an

9. Drücken Sie die Stopptaste

- Die Garraumbeleuchtung erlischt
- Das Gebläse schaltet sich ab



Warnung:

Das Gerät nie mit dem Speisenthermometer starten, wenn dieses nicht im Garraum angeschlossen ist. Das Speisenthermometer würde sonst zerstört werden.

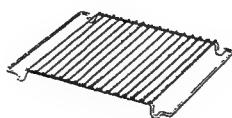
Unterbrechen des Kochvorganges siehe Kapitel 6.

Zubehör

Vergewissern Sie sich, daß das verwendete Geschirr und Zubehör backofengeeignet und hitzebeständig ist.

Gitterrost

Sie können darauf direkt Speisen legen oder Geschirr auf den Rost stellen.



Glasfettpfanne

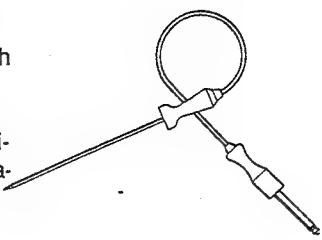
Schieben Sie sie bis zur Garraumrückwand ein.
Sie können sie verwenden als:

- Backblech
- Fettpfanne



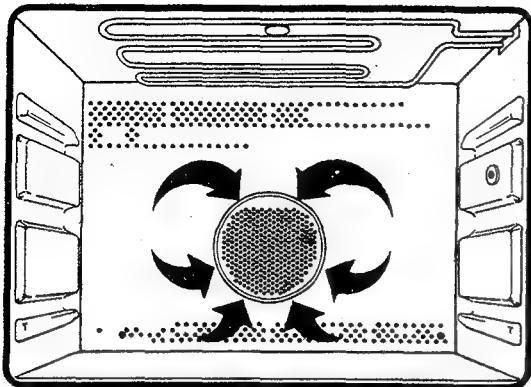
Temperaturfühler

Vergewissern Sie sich, daß sich die Spitze des Temperaturfühlers in der Mitte der Speise befindet (siehe dazu auch Kapitel 5 "Kochen mit dem Temperaturfühler").



11

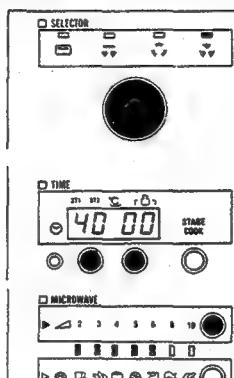
Heißluft kombiniert mit Mikrowelle



Wir empfehlen diese Funktion für Obstkuchen, Brot und Aufläufe, die normalerweise eine lange Garzeit haben.

Einstellung von Heißluft kombiniert mit Mikrowelle

1. Drehen Sie den Wahlschalter auf Position Heißluft 1 (volle Geschwindigkeit).

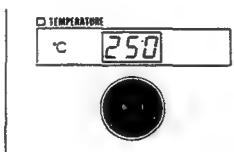


2. Drücken Sie die Zeiteinstelltasten solange bis die gewünschte Zeit auf dem Anzeigefeld erscheint.

3. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Mikrowellenleistung solange, bis die gewünschte Leistung eingestellt ist.

Beachten: Um sicher zu gehen, daß die maximale Mikrowellenleistung nicht länger als eine Stunde eingestellt ist, wird die Mikrowellenleistung auf Stufe 5 begrenzt, wenn Sie diese länger als eine Stunde einstellen. Sie können sowohl die Zeit als auch die Leistung während dem Garvorgang ändern.

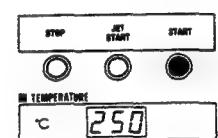
4. Drehen Sie den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur.



5. Tür schließen.

6. Drücken Sie die Starttaste

- Die Temperaturkontrolleucht geht an, sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- Die Garraumbeleuchtung geht an
- Das Gebläse schaltet sich an
- Die Mikrowellen werden zugeschaltet



7. Nach Ablauf der Kochzeit ertönt ein akustisches Signal und sowohl Heißluft als auch die Mikrowellen schalten sich ab

- Die Temperaturkontrolleucht erlischt
- Die Garraumbeleuchtung bleibt an
- Das Gebläse bleibt an



8. Drücken Sie die Stoptaste

- Die Garraumbeleuchtung erlischt
- Das Gebläse schaltet sich ab

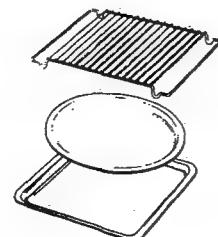
Unterbrechen des Kochvorganges siehe Kapitel 6.

Zubehör

Vergewissern Sie sich, daß das verwendete Geschirr und Zubehör sowohl backofengeeignet, hitzebeständig und mikrowellentransparent ist.

Aluminium-Fettpfanne speziell für Kombination-Betrieb

Beim Zubereiten von sehr fettem Fleisch und Geflügel wird das Fett durch die Mikrowellen auf sehr hohe Temperaturen erhitzt. Um Verschmutzungen des Garraumes durch Fettspritzer und Rauch zu vermeiden, wird die Aluminium-Fettpfanne auf die Glasfettpfanne unter den Gitterrost mit dem Fleisch/Geflügel gelegt, um das herabtropfende Fett aufzufangen. Das Aluminium verhindert, daß die Mikrowellen dieses Fett überhitzen.

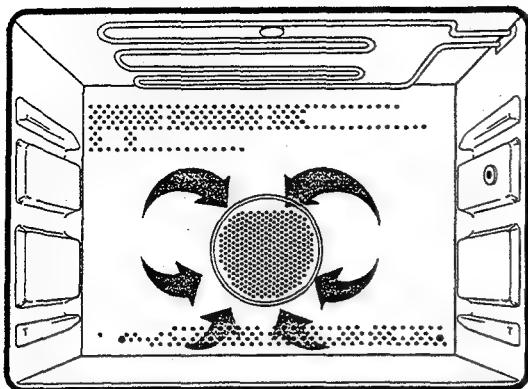


Tips

- Aufläufe, die im Kombinationsbetrieb zubereitet werden, benötigen weniger Flüssigkeit als bei der konventionellen Zubereitung
- Reduzieren Sie die Flüssigkeit um etwa 1/3 wenn Sie kombiniert mit Mikrowelle kochen
- Benutzen Sie die gleiche Temperatureinstellung wie beim traditionellen Ober- und Unterhitzebetrieb

12

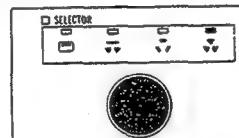
Heißluft kombiniert mit Mikrowelle und Temperaturfühler



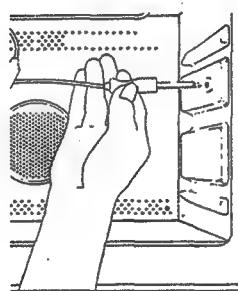
Mit dieser Funktion können Sie die Garzeiten bei der Zubereitung von Braten, Geflügel und großen Fischen um bis zu 50% reduzieren.

Einstellung von Heißluft kombiniert mit Mikrowelle und Temperaturfühler

- Drehen Sie den Wahlschalter auf die Position Heißluft.



- Stecken Sie das Speisenthermometer fest in die Anschlußsteckdose im Garraum.



Im Anzeigefeld erscheint nun die Temperatur in °C

- Die Temperaturkontrolleuchte blinkt
- Es wird automatisch eine Kerntemperatur von 65°C eingestellt

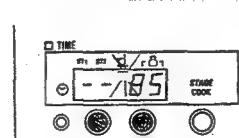
- Stecken Sie das Speisenthermometer in die Mitte der Speise.



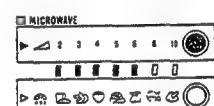
- Schließen Sie die Tür.



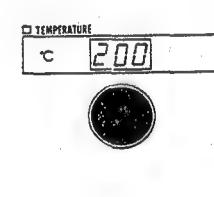
- Drücken Sie die Zeiteinstellstufen solange, bis die beiden rechten Ziffern die gewünschte Kerntemperatur anzeigen. Der Temperaturbereich ist zwischen 35—95°C.



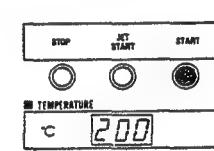
- Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Mikrowellenleistung solange, bis die gewünschte Leistung eingestellt ist.



- Drehen Sie den Temperaturwahlschalter solange bis die gewünschte Temperatur eingestellt ist.



- Drücken Sie die Starttaste. Der Kochvorgang beginnt.



- Wenn die Speise die eingestellte Kerntemperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal 3 mal und das Gerät schaltet sich ab. Auf dem Anzeigefeld erscheint solange die aktuelle Kerntemperatur der Speise bis Sie die Stoptaste drücken.

- Drücken Sie die Stoptaste.



Beachten Sie: Die beiden linken Ziffern zeigen die momentane Kerntemperatur der Speise an, wenn sie zwischen 35°C und der Endtemperatur liegt. Sowohl Gardauer als auch Leistung können während dem Kochvorgang geändert werden.

Warnung:

Das Gerät nie mit dem Speisenthermometer starten, wenn dieses nicht im Garraum angeschlossen ist und im Gargut steckt. Das Speisenthermometer würde sonst zerstört werden.

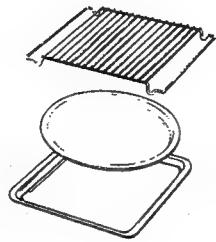
Unterbrechen des Kochvorganges siehe Kapitel 6.

Zubehör

Vergewissern Sie sich, daß das verwendete Geschirr und Zubehör sowohl backofengeeignet, hitzebeständig und mikrowellentransparent ist.

Aluminium-Fettpfanne speziell für Kombinations-Betrieb

Beim Zubereiten von sehr fettem Fleisch und Geflügel wird das Fett durch die Mikrowellen auf sehr hohe Temperaturen erhitzt. Um Verschmutzungen des Garraumes durch Fettspritzer und Rauch zu vermeiden, wird die Aluminium-Fettpfanne auf die Glasfettpfanne unter den Gitterrost mit dem Fleisch/Geflügel gelegt, um das herabtropfende Fett aufzufangen. Das Aluminium verhindert, daß die Mikrowellen dieses Fett überhitzen.

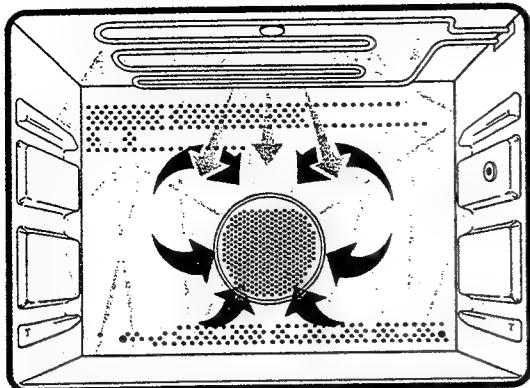


Tips

Bei der Zubereitung von Fleisch sollten Sie eine geringe bis mittlere Mikrowellenleistung zuschalten, damit die Speise saftig bleibt.

13

Mehrstufenprogramme im Kombinationsbetrieb



Mit dem Mehrstufenprogramm können Sie gleich zwei Arbeitsschritte in Ihr Gerät einprogrammieren und so eine Speise vom gefrorenen Zustand direkt Kochen ohne das Gerät zwischendurch neu einzustellen oder Sie können mit Startzeitverzögerung arbeiten, wenn Sie im ersten Schritt nur die Zeit eingeben.

Einstellen des Mehrstufenprogrammes

1. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Mehrstufenprogramme, die erste Kontrolllampe blinkt und der erste Kochabschnitt kann eingegeben werden.

2. Wählen Sie eine der bereits beschriebenen Mikrowellenfunktionen z. B.

1. Nur Zeit
2. Kochen mit Zeit und Leistung
3. Automatisches Auftauprogramm

3. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Mehrstufenprogramme erneut, die erste Kontrolllampe leuchtet nun auf und zeigt an, daß diese Stufe bereits programmiert ist. Die Kontrolllampe der zweiten Stufe blinkt und ist bereit zum Eingeben.

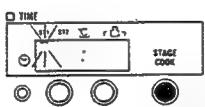
4. Wählen Sie eine der bereits beschriebenen Funktion z. B.

1. Grill/Turbogrill.
2. Grill/Turbogrill kombiniert mit Mikrowelle
3. Heißluft
4. Heißluft kombiniert mit Mikrowelle

5. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Mehrstufenprogramme erneut, die beiden Kontrolllampen leuchten auf und zeigen an, daß diese Stufen programmiert sind.

- Im Anzeigefeld erscheint nun die Angabe, die in der ersten Stufe programmiert ist.

6. Türe schließen.



7. Drücken Sie die Starttaste

- Die Garraumbeleuchtung geht an
- Das Gebläse schaltet sich ein
- Das Gerät ist in Betrieb



Beachten Sie: Sowohl Zeit als auch Leistung können während dem Kochvorgang verändert werden.

Das Mehrstufenprogramm läuft immer von links nach rechts ab, d. h. zuerst Stufe 1 und dann Stufe 2. Nach Ablauf der ersten Stufe ertönt ein akustisches Signal, die Kontrolllampe erlischt und die nächste Stufe läuft jetzt ab.

So können Sie das Mehrstufenprogramm überprüfen/ändern bevor Sie zu kochen beginnen:

1. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Mehrstufenprogramme.
2. Zuerst wird die unter Stufe 1 eingespeicherte Information gezeigt.
3. Überprüfen/ändern Sie die Information von Stufe 1.
4. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Mehrstufenprogramme erneut um die Information abzuspeichern.
5. Die in Stufe 2 abgespeicherte Information erscheint auf dem Anzeigefeld.
6. Überprüfen/ändern Sie die Information von Stufe 2.
7. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Mehrstufenprogramme erneut um die Information abzuspeichern.

Sie können die erste Stufe auch für eine Verzögerung der Startzeit benutzen. Dafür müssen Sie nur die Zeit in die erste Stufe eingeben und die Daten für das Kochen in die zweite.

Unterbrechen des Kochvorganges siehe Kapitel 6.

14

Wartung und Pflege

Reinigung ist das Einzige was Sie tun sollten. Dazu sollte das Gerät ausgesteckt werden. Benutzen Sie ein mildes Reinigungsmittel, Wasser und ein weiches Tuch, um die inneren Flächen, die Front und die Rückseite der Gerätetür zu reinigen. Beim Garen von sehr wasserhaltigen Speisen kann es zu Kondenswasserbildung an der inneren Türscheibe oder an den Garraumwänden kommen. Dies verschwindet jedoch nach kurzer Zeit wieder, wenn der Garprozeß zu Ende ist. Falls nach Ablauf der Garzeit noch Kondenswasser zu sehen ist, wischen Sie dieses mit einem Tuch ab. Benutzen Sie keine chemischen oder scharfen Gegenstände zur Reinigung Ihres Gerätes oder der Geräteteile. Achten Sie darauf, daß sich keine Fett- oder Speisereste am Türrahmen festsetzen.

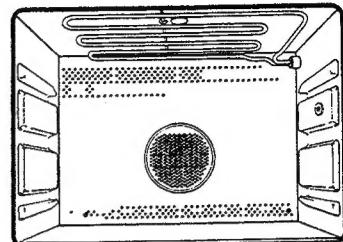
Hinweis: Die Türdichtung und die Türverriegelung muß regelmäßig auf Beschädigung geprüft werden. Falls diese beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr weiter betrieben werden, bis ein vom Hersteller geschulter Kundendiensttechniker das Gerät repariert hat. Der Garraumboden sollte regelmäßig gereinigt werden, hauptsächlich nachdem etwas übergekocht ist.

Wichtig!

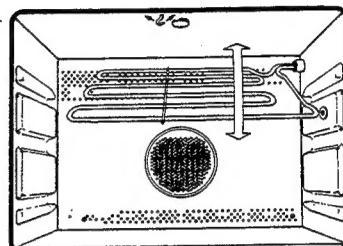
Versichern Sie sich, daß der Grill hochgeklappt und mit dem Haken befestigt ist, bevor Sie die Grillfunktionen benutzen.

Zur leichteren Reinigung:

1. Drücken Sie das Grillelement gegen die Decke.



2. Bewegen Sie den Haken auf die Seite und klappen Sie das Grillelement herunter.



Beachten Sie bitte: Mit dem Gerät darf nicht gekocht werden, wenn das Grillelement heruntergeklappt ist.

Kundendienst

Falls das Gerät nicht arbeitet, überprüfen Sie bitte folgende Punkte bevor Sie den Kundendienst anrufen:

- Sitzt der Schutzkontaktstecker fest in der Steckdose?
- Ist die Tür geschlossen?
- Ist eine Zeit an der Zeitschaltuhr eingestellt?
- Ist der Funktionswahlschalter richtig eingestellt?
- Ist die Mikrowellenleistungsstufe eingestellt?
- Ist der Startknopf gedrückt worden?
- Prüfen Sie die Haussicherung, ob Strom verfügbar ist.
- Warten Sie 10 Minuten und versuchen Sie es nochmals.

Eingriffe am Gerät dürfen nur von einem autorisierten Kundendienst vorgenommen werden. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Vorschrift entstehen, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Somit vermeiden Sie unnötige Kundendienstbemühungen, für die wir Sie belasten müssen. Falls Sie den Kundendienst anrufen, bitte geben Sie die Seriennummer des Gerätes an (siehe Typenschild auf der Geräterückseite). Setzen Sie sich mit der Ihnen am nächsten gelegenen Philips Whirlpool Kundendienststelle in Verbindung.

Garantie

Siehe beiliegende Garantiebestimmungen.

Typen-Nummer	AVM 930
Spannung	230 V/50 Hz
Leistungsaufnahme	3200 W
Absicherung	16 Amp
Mikrowellenleistung:	
Jet	700 W
Stufe 10	700 W
Stufe 8	500 W
Stufe 6	400 W
Stufe 5	300 W
Stufe 4	250 W
Stufe 3	200 W
Stufe 2	150 W
Zeitschaltuhr	digital 120 Minuten
Handbetrieb	bis zu 9 Stunden 59 Minuten
Kochzeiteingabe	in Schritten 5 Sek. bis zu 30 Sek. 10 Sek. zwischen 30—60 Sek. 15 Sek. zwischen 1—3 Min. 30 Sek. zwischen 3—6 Min. 1 Min. zwischen 6—99 Min.
Bereich des Temperaturfühlers	35—95°C
Auftauprogramm	Bereich Stufe
Gewichtsstufen	50— 500 g 25 g 500— 800 g 50 g 800—2000 g 100 g bei Geflügel 2000—3000 g 250 g
Grill	1900 W
Heißluft	1700 W zwei Geschwindigkeitsstufen
Abmessungen	H x B x T
Außenabmessungen	395 x 550 x 540 mm
Innenabmessungen	240 x 345 x 370 mm
Gewicht	33 kg

Das Gerät entspricht der EEC-Richtlinie 87/308 für Funkentstörung.

Merkblatt

Sehr geehrte Damen und Herren,

der von Ihnen erworbene Mikrowellenherd arbeitet mit Hochfrequenz und kann damit unter Umständen Funkdienste stören, z. B. den Ton und Fernsehrundfunkempfang. Er ist nach den geltenden Technischen Vorschriften der Deutschen Bundespost zugelassen und trägt als Nachweis dafür eine FTZ-Serienprüfnummer oder DBP-Zulassungsnummer. Bitte überzeugen Sie sich selbst.

Der Mikrowellenherd darf im Rahmen der vom Bundesminister für das Post- und Fernmeldewesen mit Amtsblattverfügung 745/1988 erteilten Allgemeingenehmigung im Geltungsbereich des Gesetzes über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten (HFrG) betrieben werden.

In ungünstigen Fällen können Funkstörungen durch Mikrowellenherde auch dann nicht ausgeschlossen werden, wenn sie die Technischen Vorschriften der Deutschen Bundespost einhalten. In einem solchen Fall wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder direkt an uns.

Dieses Gerät darf vom Zulassungsinhaber bis zum 31.12.1992 in Verkehr gebracht werden.

Whirlpool Haushalte
(Deutschland) Vertriebs GmbH
Kilianstraße 11, D-9000 Nürnberg 49
8500 NÜRNBERG 90
(Firmenstempel / Unterschrift)

**Allgemeingenehmigung
nach dem Gesetz über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten**

Vom 25.8.1988

§ 1

Aufgrund des § 3 des Gesetzes über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten vom 9. August 1949 (Gesetzblatt der Verwaltung des Vereinigten Wirtschaftsgebietes S. 235), geändert durch Artikel 135 des Einführungsgesetzes zum Gesetz über Ordnungswidrigkeiten vom 24. Mai 1968 (BGBl. I S. 503, 538), wird für den Betrieb von Mikrowellenherden, deren Arbeitsfrequenz auf einer ISM-Frequenz liegt, eine Allgemeingenehmigung erteilt.

§ 2

Die Allgemeingenehmigung gilt unter folgenden Bedingungen:

Zur Vermeidung von Funkstörungen müssen die Mikrowellenherde die Technischen Vorschriften der Deutschen Bundespost für die Funk-Entstörung von Mikrowellenherden einhalten, von der Deutschen Bundespost zugelassen und zum Nachweis der Zulassung bzw. der Einhaltung der genannten Technischen Vorschriften mit einer FTZ-Serienprüfnummer oder einer DBP-Zulassungsnummer gekennzeichnet sein.

Hinweis:

Mikrowellenherde, die die Anforderungen der Allgemeingenehmigung nach Anlage 1 zur AmtsblVfg 1046/1984, S. 1953, erfüllen, sind entweder mit dem Funkschutzzeichen des Verbandes Deutscher Elektrotechniker oder mit einer Bescheinigung des Herstellers oder Importeurs versehen.

§ 3

Liegen Anhaltspunkte dafür vor, daß Mikrowellenherde, die den Bedingungen des § 2 entsprechen, Funkstörungen verursachen, so ist den Beauftragten der Deutschen Bundespost in den verkehrsüblichen Zeiten der Zutritt zu den Grundstücken, Räumen oder Fahrzeugen zu gestatten, auf oder in denen diese Mikrowellenherde betrieben werden.

§ 4

Verursachen Mikrowellenherde, die den Bedingungen des § 2 entsprechen, in besonderen Fällen Funkstörungen, so sind diese vom Genehmigungsinhaber zu beseitigen. Zur Beseitigung der Funkstörung nach wirtschaftlichen Grundsätzen können Maßnahmen an dem verursachenden Gerät oder der gestörten Empfangsanlage oder an beiden verlangt werden.

§ 5

Diese Allgemeingenehmigung kann insgesamt – oder im Einzelfall insbesondere bei Verstoß gegen die Auflagen gemäß §§ 3 und 4

auch für bestimmte Mikrowellenherde durch die örtlich zuständige Oberpostdirektion – widerrufen werden.

§ 6

Verursacht ein Mikrowellenherd bei öffentlichen Zwecken dienenden Funkanlagen Funkstörungen, so kann die Deutsche Bundespost anordnen, daß der Mikrowellenherd außer Betrieb zu nehmen ist und erst nach Beseitigung der Funkstörung wieder betrieben werden darf.

§ 7

Nach Widerruf der Genehmigung gemäß § 5 ist ein weiterer Betrieb der betroffenen Mikrowellenherde nach § 8 des Gesetzes über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten vom 9. August 1949 eine ordnungswidrige Handlung im Sinne des Gesetzes über Ordnungswidrigkeiten vom 24. Mai 1968. Dasselbe gilt für den Betrieb ohne Erfüllung der Bedingungen des § 2. Die Ordnungswidrigkeit kann mit einer Geldbuße geahndet werden. Mikrowellenherde, auf die sich eine Ordnungswidrigkeit bezieht können eingezogen werden.

Hinweise:

Die FTZ-Serienprüfnummer bzw. DBP-Zulassungsnummer erteilt das:

Zentralamt für Zulassungen im Fernmeidewesen
Postfach 30 50
6600 Saarbrücken

Diese Allgemeingenehmigung hat nicht die elektrische Sicherheit von Mikrowellenherden zum Gegenstand. Für die elektrische und mechanische Sicherheit gelten die einschlägigen Bestimmungen aufgrund der Zweiten Verordnung zur Durchführung des Gesetzes zur Förderung der Energiewirtschaft (Energiewirtschaftsgesetz) vom 13.12.1935 (BGBl. I S. 918), zuletzt geändert durch Verordnung vom 18.4.1975 (BGBl. I S. 967), sowie aufgrund des Gesetzes über technische Arbeitsmittel (Gerätesicherheitsgesetz) vom 24.6.1968 (BGBl. I S. 717), zuletzt geändert am 13.8.1980 (BGBl. I S. 1310).

Zur Information der Betreiber ist künftig den Mikrowellenherden nach den Zulassungsvorschriften ein Doppel der Zulassungskarte oder ein Merkblatt beizufügen.

Bei Funkstörungen werden Messungen am Aufstellungsplatz unter Betriebsbedingungen durchgeführt. Diese Messungen stimmen daher nicht immer mit den Meßbedingungen für die Typprüfung serienmäßig hergestellter Mikrowellenherde überein.